

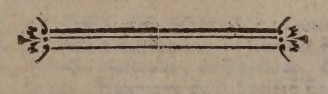




DICTIONNAIRE

UNIVERSEL

D'HISTOIRE NATURELLE.



BOL—COQ

DICTIONNAIRE

RAISONNÉ UNIVERSEL

D'HISTOIRE NATURELLE,

CONTENANT

L'HISTOIRE

DES ANIMAUX, DES VÉGÉTAUX ET DES MINÉRAUX;

Celle des Corps céleſtes, des Météores & des autres principaux Phénomenes de la Nature;

AVEC

L'HISTOIRE ET LA DESCRIPTION

DES DROGUES SIMPLES TIRÉES DES TROIS REGNES,

Le détail de leurs uſages dans la Médecine, dans l'Économie domeſtique & champêtre, & dans les Arts & Métiers:

Avec une Table concordante des Noms Latins, & le renvoi aux objets mentionnés dans cet Ouvrage.

Par M. VALMONT DE BOMARE, Demonſtrateur d'Hiſtoire Naturelle avoué du Gouvernement; Cenſeur Royal; Directeur des Cabinets d'Hiſtoire Naturelle, de Phyſique, &c. de S. A. S. M. le Prince de Condé; Honoraire de la Société Économique de Berne; Membre des Académies, Impériale des Curieux de la Nature, Impériale & Royale des Sciences de Bruxelles; Aſſocié regnicole de l'Académie des Sciences, Belles-Lettres & Beaux-Arts de Rouen; des Sociétés Royales des Sciences de Montpellier, Littéraires de Caen, de la Rochelle, &c. d'Agriculture de Paris; Maître en Pharmacie.

TROISIEME ÉDITION, revue & conſidérablement augmentée par l'Auteur.

TOME SECOND.

A LYON,

Chez JEAN-MARIE BRUYSET Pere & Fils.

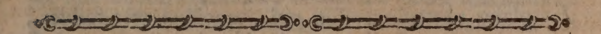
M. DCC. LXXVI.



DICTIONNAIRE

RAISONNÉ

D'HISTOIRE NATURELLE.



B.

BOLETUS CERVINUS. Nom donné à une eſpece de champignon charnu, à ſurface en réſeau, plein, ſans cavité en deſſous. *Voyez* CHAMPIGNON.

BOLS, TERRES BOLAIRES ou SIGILLÉES. Ce ſont de vraies argiles; mais il paroît qu'on a affecté ſinguliérement ces noms à celles qui s'attachent & hapent fortement en empâtant la langue, de même qu'à certaines argiles remplies d'une grande quantité de terre ferrugineuſe, & colorées par cette terre d'une maniere uniforme en jaune ou en rouge, &c.

Il y a une eſpece de *terre bolaire* de couleur de chair, que l'on voit avec étonnement avoir été de tous temps célebre parmi les hommes, puiſque du temps même d'*Homere* & d'*Hérodote*, on ne la tiroit de la terre qu'avec de grandes cérémonies. On nous apporte cette terre ſous la forme de paſtilles convexes d'un côté, & applaties de l'autre par l'impreſſion du cachet que

chaque Souverain des lieux où il ſe trouve aujourd'hui des *bols*, y fait appoſer, moyennant un tribut, ce qui lui conſerve le nom de *terre ſigillée*. Autrefois les Prêtres y imprimoient l'image d'une *chevre*, ſymbole de Diane.

On voit en Allemagne dans les boutiques pluſieurs eſpeces de terres ſigillées, marquées de cachets différens. La plus grande partie de la *terre ſigillée*, que l'on nomme auſſi *terre de Lemnos*, parce qu'on la tire de cette île, appelée aujourd'hui *Stalimene*, eſt marquée du ſceau du Grand Seigneur. Le Gouverneur de l'île en vend auſſi une partie aux Marchands, ſur laquelle il imprime ſon ſceau.

Les Anciens ont beaucoup vanté cette terre, dont on ne fait aujourd'hui preſque point d'uſage : les cérémonies qu'on employoit pour la tirer de la terre, ne contribuóient pas peu à augmenter, dans l'eſprit du peuple toujours crédule, l'idée de ſa vertu. Ils la regardoient comme un alexipharmaque, comme un remede très-utile à la dyſſenterie, & propre à refermer les plaies récentes; effets qui, quoique très-foibles, pouvoient être produits par l'acide vitriolique, qui eſt contenu dans les terres argileuſes. *Henckel* dit que l'uſage de ces terres eſt propre à engendrer & à augmenter les calculs, de même que le *talc* que les Chinois brûlent, & qu'ils boivent, mêlé avec du vin, comme un remede propre à prolonger la vie. Il eſt étonnant que les terres bolaires ſoient toujours d'un uſage auſſi familier dans la Médecine. Il eſt reconnu que les acides n'agiſſent point ſur les terres graſſes; ſi ces diſſolvans ne peuvent les attaquer, il n'y a guere lieu de croire que ceux qui ſe trouvent dans l'eſtomac produiſent cet effet. Nous dirions volontiers avec la plus ſaine partie des Médecins inſtruits, qu'on peut regarder comme un abus l'uſage des terres bolaires & des terres ſigillées. Effectivement, ſi elles ne ſe diſſolvent point dans les premieres voies, elles ne peuvent que fatiguer l'eſtomac ſans paſſer dans l'économie animale. S'il s'en diſſout une partie, c'eſt une preuve que la terre bolaire étoit mêlée d'une portion de terre calcaire; & alors il vaudroit mieux employer des terres abſorbantes, telles que la craie lavée, les yeux d'écre-

viſſes, &c. Si c'eſt à la partie ferrugineuſe qu'on attribue les vertus des terres ſigillées, il ſeroit beaucoup plus ſimple d'employer des remedes martiaux.

On a des bols & des terres ſigillées de pluſieurs autres contrées, & ces bols ſont auſſi plus ou moins vantés. La *terre de Maſta*, près de Lisbonne, a la réputation de guérir les cancers. Celle de Saint-Ulrich a, dit-on, la vertu de chaſſer les rats; & celle du Chaw au Pérou paſſe pour rendre les femmes fécondes. En Allemagne les terres bolaires ont encore beaucoup de crédit.

On met au rang des *bols* une terre du Mogol de couleur griſe tirant ſur le jaune, que l'on nomme *terre de Patna*; on en fait des pots, des bouteilles, des carafes que l'on nomme *gargoulettes*, capables de contenir une pinte de Paris, mais ſi minces & ſi légeres, que le ſouffle de la bouche les fait rouler çà & là ſur le parquet. On prétend que l'eau y contracte un goût & une odeur agréables, ce qui n'a point lieu dans ce pays-ci, lorſqu'on veut répéter l'expérience dans ces vaſes. Quoi qu'il en ſoit, ce vaſe s'humecte inſenſiblement, & après que les Dames Indiennes ont bu l'eau qu'il contenoit, elles le mangent avec plaiſir, & principalement quand elles ſont enceintes; car alors elles aiment avec fureur cette *terre de Patna*; & ſi on ne les obſervoit point, dit plaiſamment *Lémeri*, il n'y a point de femme groſſe au Mogol, qui en peu de temps n'eût grugé tous les plats, les pots, les bouteilles, les coupes & autres vaſes de la maiſon. On dit qu'en Eſpagne on fait uſage d'une eſpece de terre qui a preſque les mêmes vertus, & qu'on nomme *buccaros*. Voyez ce mot. Le *bol d'Arménie*, ſi célebre comme ingrédient de la grande thériaque, eſt d'un rouge-brun. Il s'en trouve d'aſſez ſemblable auprès de Saumur.

Les Naturaliſtes diſtinguent encore pluſieurs autres eſpeces de *terres bolaires* par leur couleur; ainſi qu'ils donnent à beaucoup d'argiles des épithetes qui indiquent leur couleur, comme *argiles blanches*, *argiles griſes*, *argiles bleues*. Mais toutes ces dénominations, comme le dit avec raiſon l'Auteur du *Dictionnaire de Chimie*, ne donnent que fort peu ou même point du

tout de connoiſſances ſur la vraie nature des différentes argiles naturelles. Ne ſeroit-il pas, dit-il, plus avantageux d'examiner d'une maniere plus particuliere, & ſur-tout par des épreuves chimiques, quelles ſont les matieres hétérogenes dont le mélange altere dans les différentes argiles naturelles la pureté de la terre argileuſe, ſimple & primitive, à laquelle elles doivent tout ce qu'elles ont de propriétés argileuſes, & de leur donner des noms qui indiquaſſent ces matieres hétérogenes, ou du moins celles d'entr'elles qui dominent, en y joignant, ſi l'on veut, la couleur de l'argile. Dans ce plan de nomenclature on auroit les *argiles blanches*, *ſableuſes*, *micacées* ou *calcaires*; les *argiles griſes* ou *bleues*, *pyriteuſes*; les *argiles jaunes* ou *rouges*, *ferrugineuſes*; les *argiles noires* ou *bitumineuſes*. Ces obſervations judicieuſes prouvent combien la Chimie peut répandre de lumiere dans l'Hiſtoire Naturelle ſur l'objet préſent & ſur une infinité d'autres, particuliérement dans la Minéralogie.

Comme cet article a une liaiſon intime avec celui de la glaiſe & de l'argile, *voyez* ARGILE & GLAISE.

BOM, *boma.* Grand ſerpent du Bréſil & du pays d'Angola, qui fait un bruit ſingulier en rampant, & dont il eſt parlé dans l'*Hiſt. Gén. des Voyages.*

BOMBARDIER ou CANONIER. Nom donné à une eſpece de bupreſte qui fait par l'anus une exploſion ſemblable à un coup de feu. Cet inſecte que M. *Solander* a fait connoître le premier, eſt de moyenne groſſeur & de l'eſpece des vers luiſans : voici la phraſe qui déſigne ſes caracteres, *cicindela, capite, thorace, pedibuſque rufis, elytris nigro-cœruleis.* Le bombardier a les yeux ſaillans & d'un bleu noirâtre; ſes cornes ſont courtes. Il a la tête, l'eſtomac, le ventre & les pattes d'un rouge mat: l'extrémité des pattes de derriere eſt d'un bleu foncé. Les étuis de ſes ailes ont une largeur inégale & des pointes obtuſes. C'eſt vers le commencement d'Avril que cet inſecte ſort de terre; il reſte d'abord caché ſous des pierres; mais lorſqu'il ſe met en marche, il va toujours en ſautant & ſans faire uſage de ſes ailes; ſi on le touche, il jette auſſi-tôt par l'anus, avec un bruit preſque ſemblable à celui d'une arme à feu, une fumée

qui paroît d'un bleu fort clair. L'Observateur avoue que dans la frayeur que lui causa pour la premiere fois cette explosion, il lâcha l'insecte; mais que dès qu'il en eut trouvé un autre & qu'il l'eut pris, l'animal tira son coup comme le premier. M. *Solander* familiarisé avec l'artillerie de ces petits animaux, s'avisa de chatouiller celui-ci avec une épingle sur le dos, & il tira jusqu'à vingt coups de suite. Etonné de voir tant d'air contenu dans un si petit corps, il ouvrit l'insecte, & il lui trouva vers l'anus une petite vessie affaissée. Cette vessie est donc l'arsenal foudroyant de cet insecte, qui est lui-même une espece de petite bastille, dont la manœuvre pétulante & sans effet nuisible, mérite l'attention de l'Observateur. Cet animal a un ennemi qui lui donne continuellement la chasse, c'est le grand *carabus* décrit dans la *Faun. Suecic.* de *Linnæus*. Quand le tireur est fatigué par les poursuites du *carabus*, (qui est un autre bupreste), il se couche devant son ennemi. Celui-ci, la bouche béante & les pinces ouvertes, est tout prêt à dévorer sa proie; mais à l'instant qu'il s'apprête à sauter sur elle, le tireur lâche son coup de bombe, & le *carabus* effrayé recule. Le bombardier poursuivi cherche à mettre le chasseur en défaut, & s'il est assez heureux pour trouver un trou, il échappe cette fois au danger; autrement le *carabus*, qui revient toujours à la charge, le prend par la tête, le coupe & l'avale. M. *Solander* est surpris que cet insecte qui a des ailes, ne cherche pas à se sauver en volant; mais il ajoute que cet insecte fait apparemment comme l'oie qui, dit-on, vole devant l'épervier, & ne fait que sauter devant le renard. M. *Solander* vient de nous faire connoître une autre sorte d'insecte fort singulier: c'est une chenille qui mange de la soupe & d'autres choses grasses.

BONASUS. Espece de taureau que l'on trouve en Péonie, de la grosseur de notre *taureau domestique*, mais dont le cou est depuis les épaules jusques sur les yeux couvert d'un long poil, bien plus doux que le crin du cheval. Cet animal vient originairement de l'*aurochs*, qui est le taureau sauvage, animal supérieur au bonasus pour la grandeur & pour la force. *Voyez au mot* AUROCHS toute la variété des bœufs & les causes de leur

dégénération. Le bonasus est une espece de *bison*. Voy. ce mot.

BONDRÉE ou GOIRAN, *butuo apivorus*. Cet oiseau de proie a tant de ressemblance avec la buse, qu'à moins de les comparer bien soigneusement il est aisé de les confondre. Ces deux especes, quoique voisines, & quoiqu'ayant beaucoup de caracteres communs, offrent cependant des traits de différence dans le naturel, dans le caractere, dans les habitudes, suffisans pour constituer deux especes. La bondrée est à-peu-près aussi grosse que la buse; elle a vingt-deux pouces de longueur depuis le bout du bec jusqu'à celui de la queue, & dix-huit pouces jusqu'à celui des pieds; ses ailes, lorsqu'elles sont pliées, s'étendent au-delà des trois quarts de la queue; elle a quatre pieds deux pouces d'envergure; son bec est un peu plus long que celui de la buse; la peau nue qui en couvre la base est jaune, épaisse, inégale; les narines sont longues & courbées; lorsqu'elle ouvre le bec, elle montre une bouche très-large & de couleur jaune; l'iris des yeux est d'un beau jaune; les jambes & les pieds sont de la même couleur, & les ongles qui ne sont pas fort crochus, sont forts & noirâtres; le sommet de la tête paroît large & applati; il est d'un gris cendré. Ces oiseaux, ainsi que les buses, composent leurs nids avec des buchettes, & les tapissent de laine à l'intérieur; c'est sur elle qu'ils déposent leurs œufs, qui sont d'une couleur cendrée & marquetés de petites taches brunes. Quelquefois ils occupent des nids étrangers; on en a trouvé dans un vieux nid de milan. Ils nourrissent leurs petits de chrysalides, & particuliérement de celles de guêpes. On a trouvé des têtes & des morceaux de guêpes dans un nid où il y avoit deux petites bondrées: elles sont dans ce premier âge couvertes d'un duvet blanc, tacheté de noir; elles ont alors les pieds d'un jaune pâle, & la peau qui est sur la base du bec blanche. On a aussi trouvé dans l'estomac de ces oiseaux qui est fort large, des grenouilles & des lézards entiers. La femelle est dans cette espece, comme dans toutes celles des grands oiseaux de proie, plus grosse que le mâle; & tous deux piettent & courent, sans s'aider de leurs ailes, aussi

vîte que nos coqs de basse-cour. La bondrée est moins commune que la buse ; sa maniere ordinaire de chasser, est de se placer sur les arbres en plaine, pour épier sa proie. Elle prend les mulots, les lézards, les grenouilles, les chenilles & autres insectes. Elle ne vole guere que d'arbre en arbre, & de buisson en buisson, toujours bas & sans s'élever comme le milan, auquel du reste elle ressemble assez par le naturel, mais dont on pourra toujours la distinguer de loin & de près, tant par son vol que par sa queue, qui n'est pas fourchue comme celle du milan. Comme la bondrée est grasse en hiver, & que sa chair alors est assez bonne à manger, on tâche dans cette saison de prendre cet oiseau au piege.

BONDUC. *Voyez* POIS DE TERRE.

BON-HENRI ou ÉPINARD SAUVAGE, *bonus-henricus, aut chenopodium folio triangulo.* Plante à fleurs à étamines, assez semblable pour la figure extérieure aux *épinards*, & qu'on peut leur substituer, étant également émolliente & laxative. On dit que ses feuilles écrasées & appliquées en cataplasme sur les plaies nouvelles, les cicatrisent promptement, réunissant le double avantage de nettoyer les ulceres & les plaies. On trouve fréquemment cette plante dans les lieux incultes & les masures. Des personnes la cultivent aussi avec les herbes potageres.

Le bon-henri, dit M. *Deleuze*, est du genre appelé *patte d'oie.* Sa racine est épaisse, âcre & amere. Ses tiges sont hautes d'un pied & plus, creuses, cannelées & garnies de feuilles alternes, triangulaires, sans dentelures dans leur contour, portées sur de longs pédicules & renfoncées à leur insertion. Ses fleurs naissent en épis au bout des branches.

BON-HOMME. *Voyez* BOUILLON BLANC.

BONITE. Poisson fort commun dans la mer Atlantique, d'une couleur assez approchante de celle des *maquereaux*, auxquels il ressemble aussi pour le goût ; mais il en differe beaucoup par la grandeur ; il a jusqu'à deux & trois pieds de longueur. Son corps est fort épais, charnu & couvert d'une petite écaille si serrée, qu'à peine l'apperçoit-on. Quatre raies jaunâtres qui

naissent du côté de la tête, regnent le long du corps à distance à-peu-près égale, & se réunissent à la queue. La bonite a l'œil grand & vif.

Ces poissons se trouvent plutôt en pleine mer que près des côtes: ils vont en troupe, & la mer en est quelquefois presque toute couverte. On les prend à la fouine, au trident & de diverses autres manieres. Si l'on attache une ligne à la vergue du vaisseau lorsqu'il vogue, & qu'on l'amorce avec deux plumes de pigeon blanc, on a le plaisir de voir les bonites s'élancer sur ces plumes qu'ils prennent pour un poisson volant, & se prendre ainsi à l'hameçon.

Quoique les bonites des mers d'Amérique & d'Europe soient un excellent manger, on dit que la chair de celles que l'on pêche dans les mers d'Angola est très-pernicieuse. Les Negres de la Côte d'Or mettent ce poisson au rang de leurs Dieux ou Fétiches.

BONITON, *amia*. Poisson de mer qui ressemble au thon par la forme du corps, par les nageoires & par la queue; il a le ventre gros & argenté, le dos bleu & luisant, la queue mince & faite en forme de croissant; sa mâchoire est armée de dents redoutables; sans être aussi fort que l'*adane*, il est peut-être plus à craindre. C'est dans l'eau douce qu'il se plaît davantage; il remonte les rivieres & y passe l'été; il se nourrit de poisson, & sa chair acquiert de la délicatesse & du goût.

BONNE-DAME. *Voyez* ARROCHE.

BONNET-CHINOIS. Espece de guenon qui paroît être une variété du *malbrouck*. Voyez ce mot.

BONNET DE NEPTUNE, est un fongipore de forme arrondie. Sa partie convexe est quelquefois terminée par une espece de tubercule en façon de bouton, d'où partent en tous sens des lames minces fort serrées, dont les dentelures saillantes forment de distance en distance de petits tubercules comme étoilés, qui leur font donner le nom de *grand bonnet de Neptune*, ou la *mitre Polonoise*. Les especes ordinaires sont plus petites, & n'ont point ces tubercules étoilés, mais quelquefois des boucles irrégulieres. La partie concave du *bonnet de Neptune* est garnie de stries granuleuses, quel-

quefois pointues. On donne auſſi le nom de *bonnet de Neptune* à une eſpece d'éponge, dont l'organiſation imite celle du fongipore décrit ci-deſſus. *Voyez les mots* MADREPORE & FONGIPORE.

BONNET DE PRÊTRE ou FUSAIN, en latin *evonimus*. C'eſt un arbriſſeau dont le bois eſt dur, & toutefois facile à fendre, de couleur jaunâtre pâle. Sa tige eſt droite. Les branches encore jeunes paroiſſent quadrangulaires, parce que l'écorce, ſelon M. *Deleuze*, eſt marquée de quatre lignes rougeâtres un peu élevées. Les feuilles ſont ovales, finement dentelées par les bords, vertes & poſées deux à deux ſur les branches. Les fleurs ſont petites, couleur d'herbe, compoſées de quatre ou cinq feuilles & d'autant d'étamines avec un ſeul piſtil. Aux fleurs ſuccedent des fruits membraneux relevés de quatre ou cinq côtes de couleur rouge, compoſés de quatre capſules qui renferment chacune une ſemence de couleur ſafranée en dehors.

Cet arbriſſeau qui s'éleve à la hauteur de ſix à ſept pieds, croît naturellement dans les haies; ſon bois eſt employé pour faire des lardoires & des fuſeaux, ce qui l'a fait nommer *fuſain*. Il fleurit à la fin de Mai, & eſt propre à mettre dans les remiſes ou les boſquets d'agrément. La belle couleur rouge de ſes fruits forme un aſſez bel aſpect en automne.

On diſtingue pluſieurs autres eſpeces ou variétés du fuſain; ſavoir, le *fuſain à fruit blanc;* celui à *fleur rouge* qui ſe trouve en Hongrie, en Moravie & dans la baſſe Autriche; le *fuſain à larges feuilles* ou le *grand fuſain;* celui de *Virginie*, dont il y a deux eſpeces, l'un qui quitte ſa feuille, & l'autre qui demeure toujours vert. On dit que les feuilles & les fruits du fuſain ſont pernicieux au bétail, & que deux ou trois de ſes fruits purgent violemment. Heureuſement tout le bétail a de la répugnance pour cet arbriſſeau; les inſectes mêmes ne s'y attachent pas. La poudre des capſules du fuſain répandue ſur les cheveux & ſur les habits tue les poux. On tire une teinture rouge de l'enveloppe des graines. En faiſant bouillir les baies du fuſain dans une leſſive, elles peuvent ſervir à donner aux cheveux une couleur blonde. Son bois qui eſt jaune, obéit au ciſeau, & eſt

quelquefois employé dans les ouvrages de ſculpture. On fait avec des baguettes de fuſain des crayons noirs pour les Deſſinateurs. Pour cet effet on prend un petit canon de fer que l'on bouche par les deux bouts, on le remplit de baguettes de fuſain, on le met dans le feu, & le fuſain s'y convertit en un charbon tendre & très-propre pour les eſquiſſes. Lorſque l'on taille ces crayons, il faut faire la pointe ſur un des côtés pour éviter la moelle.

BOOBY. Oiſeau de l'île de Tabago où il ſe trouve en ſi grande quantité, qu'un ſeul homme peut en prendre mille en un jour. Le booby eſt à-peu-près de la groſſeur & de la figure d'un chapon. Autant cet animal eſt ſtupide, autant ſon plumage eſt beau.

BOOGOO. Nom qu'on donne à la Côte d'Or au *mandrill*, grande eſpece de babouin. *Voyez* Babouin.

BOOSCHATTE ou RAT DES BOIS. Nom donné par les Hollandois au ſarigue, eſpece de *didelphe*. Voy. ce mot.

BORAMETZ. *Voyez* AGNEAU TARTARE *ou* DE SCYTHIE.

BORAX (*a*). Le borax eſt un ſel d'un grand uſage en Médecine, & très-employé par divers Artiſtes.

Les Naturaliſtes le déſignent comme un ſel foſſile; des Chimiſtes le placent auſſi dans le regne minéral. Des Commerçans prétendent que cette ſubſtance n'eſt point un corps naturel, mais un produit de l'art. Divers Auteurs ont dit que le borax naiſſoit ou ſe trouvoit dans des mines de cuivre en Aſie, dans les mines d'or & d'argent des grandes Indes & de la Tartarie, & ſur-tout dans l'île de Ceylan. Malgré tous les travaux qu'on a tentés ſur ce ſel pour en découvrir la nature, & quoi qu'en ait penſé ou ſoupçonné la plupart des

(*a*) Les détails dans leſquels je vais entrer, ſont longs à la vérité; mais comme ils ont été lus en forme de Mémoire en 1766 à l'Académie Royale des Sciences, & que ce Mémoire a été égaré, perdu dans les mains de l'un des Commiſſaires chargé de l'examiner, & qu'en 1773 M. *Cadet* ayant été nommé en place de feu M. *Baron*, pour en faire le rapport conjointement avec M. *Bourdelin*, d'après lequel rapport fait, l'Académie ayant conclu que l'on ne feroit qu'un extrait de ce Mémoire pour être inféré dans l'hiſtoire de ladite Académie, j'ai cru que mes Lecteurs ne me ſauroient pas mauvais gré de trouver ici la totalité de mes recherches & de mon travail ſur le borax.

Ecrivains & des Artiſtes, il paroît qu'on eſt toujours fort incertain ſur l'origine & le raffinage du borax.

Je me propoſe de donner ici non-ſeulement une bonne deſcription du *tinkal* & des différentes eſpeces de borax connues dans le Commerce, mais encore leur origine, leur uſage, la maniere de raffiner le borax à l'inſtar des Hollandois, & de diſcuter quelques points chimiques, tendant à éclaircir ou à confirmer les notions que nous avons de la nature & de la formation de ce ſel ſingulier. Le borax brut, ou crud & groſſier, tel qu'il nous vient de l'Inde orientale, reſſemble à une terre grisâtre, grumeleuſe, aſſez peſante, d'une ſaveur de ſucre, & d'alkali de ſoude ou de ſel marin. Dans cet état il contient beaucoup de corps étrangers, différemment colorés, terreux & pierreux. Il n'eſt pas rare d'y trouver des criſtaux d'un borax à demi-tranſparent, verdâtres & comme rhomboïdaux. On nomme ce ſel *borax gras & brut de l'Inde.*

On trouve auſſi dans le Commerce du borax en pain; il reſſemble à du ſucre peu tranſparent & candi, ou à un amas de criſtaux confus de tartre vitriolé. On le nomme *borax en rocher de la Chine.*

L'autre eſpece de borax eſt aſſez tranſparent, luiſant, d'un blanc mat, d'une figure octogone & dure, & qui, au coup d'œil, reſſemble aſſez à l'alun. On le nomme *borax raffiné d'Hollande*, *borax depuratus*, *albus*, *octangularis* W*ALLERII* (b). Son goût eſt d'abord aſſez doux; il devient enſuite âcre-piquant; mis ſur des charbons embraſés, ſon odeur qui eſt ſuave au commencement, devient enſuite alkaline & urineuſe.

Le raffinage du borax eſt une eſpece de manipulation que les Hollandois annoncent comme un ſecret; mais ils s'en ſont fait trop gratuitement un privilege excluſif. Je peux dire d'avance qu'il en eſt du raffinage du borax comme de celui du camphre. Pendant combien de temps n'a-t-on pas dit que le camphre ne ſe pouvoit purifier que par la ſimple liquéfaction? Quelques-uns cependant ſoupçonnoient que cette réſine ſi ſinguliere pouvoit être purifiée par la ſublimation: tant d'incer-

(*b*) J'ai expoſé aux yeux de l'Académie ces différentes eſpeces de borax, & toutes les expériences que j'ai faites ſur ce ſel.

titudes auroient dû faire tenter l'expérience ; mais chacun parloit le langage de ſon Auteur, il n'y avoit que les Hollandois qui ſavoient ſeuls profiter de notre trop crédule complaiſance, juſqu'au moment (en 1761), où j'ai communiqué à l'Académie des Sciences que le véritable procédé du raffinage du camphre brut, ſe réduiſoit à une ſeule ſublimation, procédé que j'ai décrit avec les détails néceſſaires pour accélérer & faciliter l'opération. Si l'on eût tenté en France la purification du borax brut de l'Inde, & qu'on l'eût rendu publique, on ſauroit qu'on en peut faire le raffinage ſans l'intervention de l'eau de chaux vive & d'autres matieres, qu'on a prétendu ou ignorer ou ſoupçonner. Enfin on ſauroit déjà que la purification du borax eſt fondée ſur le même procédé uſité pour les autres ſels que l'on purifie par la voie de la diſſolution, filtration, évaporation & criſtalliſation.

Etant à Amſterdam, un riche Négociant de cette ville me fit entrer dans un de ces fameux laboratoires, où l'on ne fait des opérations de Chimie qu'en grande quantité : la théorie eſt bannie de ces eſpeces d'atteliers, la pratique ſeule conduit la main d'un ouvrier qui ne manque jamais de réuſſir, & de produire à ſon maître un bénéfice dont la ſpéculation lui tient lieu de toutes réflexions phyſiques. Ce fut dans ce laboratoire Hollandois où je puiſai diverſes inſtructions, dont je rendrai compte dans un inſtant.

Le borax brut nous eſt apporté de Bengale & d'Ormus ; on en trouve auſſi dans la grande Tartarie.

De tous les vaiſſeaux Européens qui mouillent dans le Bengale, ce ſont ceux des Hollandois qui apportent le plus de borax ; je ſais même que ce qu'en apportent quelquefois les François ou les Anglois, eſt auſſi-tôt revendu à quelques Négocians d'Amſterdam qui ont l'art de le purifier. Les Vénitiens ont eu les premiers la réputation de raffiner ce ſel ; mais ils prétendent que la longue guerre des Turcs avec les Perſans ayant interrompu toute eſpece de commerce dans les Echelles du Levant, ceux qui avoient à Veniſe l'art de raffiner le borax des Indes, manquant de matiere à borax, périrent de miſere, & emporterent avec eux le ſecret.

Que ce fait ſoit ou non, toujours eſt-il vrai que les Vénitiens & tous les Européens tirent aujourd'hui & uniquement le borax raffiné des Droguiſtes d'Hollande, & que ceux-ci font un myſtere de la maniere de le raffiner.

L'Auteur du *Dictionnaire du Citoyen* dit à cet égard que le grand ſecret des Hollandois eſt l'économie & leur application à rendre la main-d'œuvre à très-bon marché, pour empêcher les autres nations de tenter la même choſe, ſecret qu'ils appliquent effectivement à pluſieurs autres objets de commerce, tels que la préparation du *minium*, du *cinabre*, du *ſublimé corroſif*, les *huiles de muſcades*, de *giroſle*, de *bois de roſe*, de *ſaſſafras*, de *zédoaire*, de *coulilawan*, de *cannelle*, & de pluſieurs autres matieres, dont ils font ſeuls le commerce à l'excluſion de toutes autres nations. Je reviens au borax, comme étant la ſeule matiere que je me ſuis propoſé de traiter.

La quantité de borax brut qui m'a paſſé par les mains, ou que j'ai eu occaſion de voir dans les magaſins de Marſeille, de Londres, d'Amſterdam & de pluſieurs autres endroits de l'Europe, joint au récit de pluſieurs Négocians Arméniens, & Voyageurs inſtruits que j'ai entendus dans mon dernier voyage, tant en Angleterre qu'en Hollande, tout me porte à dire que le borax ſe tire par lixiviation d'une terre graſſe & ſaline, laquelle ſe trouve en maniere de dépôt dans des eſpeces de puits creuſés exprès en certains cantons de la Perſe & du Mogol, & où l'on n'a l'art de purifier ce ſel qu'à demi, même à l'aide d'une ſeconde diſſolution. Le procédé uſité dans l'Inde pour cette premiere purification de borax appelé *borax gras brut de l'Inde*, differe peu de ce qu'on lit dans le premier volume de notre *Minéralogie*, premiere édition, *1762*, *pag. 344 &c.* d'après la lettre qui m'avoit été écrite en 1754 d'Hiſpahan. Voici le précis de cette lettre:

Le borax tire ſon origine d'une terre griſâtre, ſablonneuſe, graſſe, que l'on trouve en Perſe & dans le Mogol, proche des torrens de Radziaribron, & notamment au bas des montagnes de Purbeth, d'où il découle une eau mouſſeuſe, laiteuſe, âcre, lixivielle

& comme ſavonneuſe. Lorſque la terre eſt dure & par monceaux, on l'expoſe à l'humidité de l'air, où elle s'amollit & devient marbrée en ſa ſuperficie. Cette terre ou pierre à borax, & cette eau, ſont les matrices, les matieres premieres du borax. On ramaſſe auſſi une eau de la conſiſtance d'une gelée très-claire qui ſe trouve en Perſe dans des foſſes très-profondes, près d'une mine de cuivre jaune; cette liqueur a un œil verdâtre, & la ſaveur d'un ſel fade. On mélange la pierre à borax avec l'eau ſavonneuſe & la liqueur gélatineuſe; on les leſſive; on fait évaporer la liqueur juſqu'à conſiſtance requiſe; puis on la verſe à demi-refroidie dans des foſſes enduites de glaiſe blanchâtre; on couvre ces foſſes d'un toît ou chapeau enduit de la même matiere. Au bout de trois mois on trouve un dépôt terreux, griſâtre, d'une ſaveur viſqueuſe, ſaline & nauſéabonde, entremêlée de quelques criſtaux plus ſales, verdâtres & aſſez opaques; quelquefois auſſi le dépôt eſt griſâtre & peu tenace, mais d'un goût plus alkalin. On diſſout auſſi ce dépôt terreux & ſalin; on procede comme ci-deſſus; on verſe la liqueur dans une autre foſſe ſemblable à la premiere, & deux mois après l'on y trouve encore un dépôt terreux, mais plus ſalin, rempli d'un plus grand nombre de criſtaux plus réguliers, demi-tranſparens. Tel eſt le borax qu'on apporte en Europe ſous le nom de *borax brut*.

Celui qui m'a aſſuré en 1766 que ce procédé eſt toujours le même dans l'Inde, m'a dit auſſi que le produit des foſſes à borax des diſtricts de Patna, du Décan, de Viſapour, de Golconde & de quelqu'autres contrées du Mogol, étoit porté à Bengale; tandis que le produit des foſſes de Schiras, de Kerman & de quelques autres lieux de la Perſe, étoit porté à Gomnon, ou Bender-Abaſſy. Le même Narrateur m'aſſura qu'avant la guerre des Turcs contre les Perſans, les Arméniens alloient, par Smirne, près de l'ancienne Babylone, où il y avoit auſſi des puits ou foſſes à borax, & que là ils achetoient le borax brut, & l'apportoient aux Vénitiens, qui alors avoient l'art de le raffiner; il me montra auſſi un borax naturel, qu'il me dit ſe trouver tantôt dans des cavernes en Perſe, & tantôt dans un lac du

grand Thibet (*c*). Ce borax natif qu'il me donna, eſt blanchâtre, formé par couches, & un peu ſableux, d'un goût très-alkalin & peu ſucré, ou moins fade que le borax ordinaire: on l'appelle *ſel de Perſe*. En cet état il ne peut ſouder; il lui manque l'onctueux du *tinkal* qu'on lui donne à volonté (*d*); c'eſt de ce ſel dont les femmes Tartares ſe ſervent quelquefois pour adoucir la peau des bras & du viſage.

On me fit en même temps obſerver la forme & la nature des inſtrumens dont on ſe ſervoit dans le laboratoire Hollandois: j'examinai d'abord le tamis à filtrer; le tiſſu de ſa toile étoit ourdi entiérement de fils très-fins de cuivre jaune: cette circonſtance jointe à la nature & à l'emplacement du réſervoir qui contient la liqueur comme gélatineuſe, & dont il eſt fait mention ci-deſſus, me firent un peu réfléchir ſur l'origine de la partie terreuſe & de la portion verte cuivreuſe, ſoup-

(*c*) M. *Binot*, Chirurgien ſur l'un des vaiſſeaux de la Compagnie des Indes, a communiqué les détails ſuivans à M. *Balliere*, de l'Académie de Rouen, (à-peu-près dans le même temps que nous avons lu ce Mémoire): « Le borax eſt un ſel foſſile qu'on tire d'un endroit du royaume du grand » Thibet, nommé *Sembul*. Il y a dans ce lieu-là un grand lac de cinq » lieues de tour ou environ. Dans un certain temps de l'année, les gens » du pays débouchent des égoutoirs qu'ils ont pratiqués pour faire ſortir du » lac autant d'eau qu'il leur eſt poſſible: il en reſte ordinairement deux » ou trois pieds. Alors ſept ou huit hommes ſe jettent à l'eau après s'être » bien bouché la bouche & les oreilles: ſans cette précaution cette eau » leur feroit enfler tout le corps, ce qui arrive ſouvent. Ils ſe rangent en » file dans l'eau, & tous raclent avec les mains & les pieds pour détacher » le borax qui eſt au fond. Ils le mettent enſuite dans des bourſes pour » le bien laver en le frottant entre les mains. Ils le font paſſer ainſi de » main en main juſqu'au dernier homme, qui met ce borax dans un grand » vaſe attaché à un poteau au milieu du lac. Quand ce vaſe eſt plein, ils » mettent le tout dans une outre ou ſac de peau, & au moyen d'une » corde ils tirent le borax hors du lac, ſans y faire d'autres prépa- » rations. On ne trouve pas autre choſe dans ce lac. Il y a ſeulement » auprès de cet endroit une miniere d'or. En partant de Negral pour » aller à Sembul, lieu du borax, il faut marcher entre le Levant & la » Tramontane; le chemin eſt à-peu-près de trois cents lieues. » (Ce borax ne ſeroit-il pas un natron)?

(*d*) Cette ſubſtance onctueuſe eſt le tinkal même, cette matiere dont le borax brut eſt mélangé, & qui étoit inconnue aux Chimiſtes & aux Naturaliſtes. Cependant, en 1741, M. *Knoll* qui étoit à Tranquebar, envoya à M. *Langius*, Profeſſeur à Hall, de la mine du borax & du ſel qui en avoit été tiré, avec du ſavon & du verre qui en avoient été faits. M. *Pott*, Chimiſte de Berlin, fit par la ſuite des recherches ſur la terre ſablonneuſe & lixivielle du borax, & découvrit qu'elle contenoit en effet un ſel alkali terreſtre. *Voyez* POTT, *de borace*, *p. 5*. Mais on ignore toujours la maniere dont le tinkal ſe fait avec un alkali terreſtre, & peut-être M. *Knoll* aura-t-il donné de plus grands éclairciſſemens ſur cette importante matiere.

çonnée par les uns, & comme démontrée par M. *Cadet.* C'eſt cette même couleur verte du borax brut qui a fait dire à preſque tous les Auteurs que le borax naiſſoit dans différentes mines de cuivre ; on a même avancé qu'un tel borax étoit préférable pour les Arts à celui qui ſe tiroit des autres mines.

Examinons maintenant ſi les Hollandois ajoutent ou diminuent la doſe du cuivre dans la purification qu'ils font du borax, & ſi les artiſans qui font uſage de ce ſel, emploient également celui qui eſt tranſparent ſans couleur, très-raffiné, & celui qui eſt un peu tranſparent verdâtre, & qui contient plus de cuivre en apparence.

Dans le laboratoire déjà cité j'appris:

1°. Qu'ils diſtinguoient deux ſortes de borax brut; l'un apporté par mer de Gomnon & de Bengale, c'étoit le plus commun. L'autre étoit un borax de caravane, apporté par terre de Bender-Abaſſy à Hiſpahan, & juſqu'au Gihlan. Là on l'embarque ſur la mer Caſpienne juſqu'à Aſtracan, & de-là on l'apporte par terre à Pétersbourg, & de Pétersbourg par mer à Amſterdam. Le borax de caravane eſt preſque tout en criſtaux verdâtres.

2°. Que cent livres de borax brut de l'Inde ne donnoient que quatre-vingt livres de borax purifié.

3°. Que ce ſel, dans ſon état d'impureté, eſt ſi difficile à ſe diſſoudre dans l'eau, qu'il faut s'y prendre juſqu'à huit & quelquefois douze repriſes, & verſer à chaque fois le double du poids d'eau chaude, pour en extraire ou ſéparer toute la matiere purement ſaline.

4°. Que par ce moyen on pouvoit obtenir huit & douze criſtalliſations de borax, différentes entr'elles par la couleur, la figure, la tranſparence, la peſanteur & l'excès des propriétés.

5°. Qu'avant de procéder à la diſſolution du borax brut, on en retiroit tout ce qui paroiſſoit trop hétérogene, purement terreux & abſolument pierreux.

6°. Que pour diſpoſer la ſubſtance ſaline à ſe diſſoudre plus facilement, il étoit important de la faire macérer pendant huit jours avec un poids égal d'eau chaude.

7°. Qu'on

7°. Qu'on verſoit chaque diſſolution toute bouillante ſur un tamis à fils de laiton, lequel tamis étoit adapté à l'ouverture d'un filtre de laine, taillé comme la chauſſe d'Hypocras.

8°. Que les premieres leſſives ſe faiſoient avec lenteur, & étoient rouſsâtres. Les dernieres étoient au contraire peu colorées, & exigeoient peu de temps.

9°. Que les inſtrumens, tels que jattes, baſſines & chaudieres, étoient de plomb.

10°. Que l'aliment du feu qu'ils employoient pour ces opérations, étoit la tourbe du pays de Gouda.

11°. Qu'on verſoit la liqueur très-chaude & évaporée à petit feu dans un vaſe de plomb, fait comme un très-grand creuſet; lequel vaſe étoit à l'abri & entouré de beaucoup de paille hachée fort menu, & couvert d'un rond de bois plombé en ſa partie inférieure, & garni de nattes de roſeau & de toile en ſa partie ſupérieure. Ces précautions, me dit-on, ſont des moyens ſûrs pour que la liqueur reſtant long-temps chaude & très-fluide, les corps hétérogenes s'y précipitent plus facilement, & que la criſtalliſation ſe faſſe lentement & plus réguliérement: cette derniere opération qui me parut ſuivant les principes de l'art, exige vingt jours de temps; voilà tout ce que j'ai vu, tout ce que j'ai appris en Hollande ſur cette matiere.

On m'avertit auſſi qu'il y avoit une douzieme condition requiſe, abſolument néceſſaire pour le raffinage du borax. Cette condition devoit être la baſe du ſecret. Etoit-ce l'addition d'une eau de chaux vive? On a prétendu en Europe que ce pouvoit être la baſe du myſtere. Nous verrons dans un moment que ſi l'on n'avoit pas été ſi long-temps dans une ſorte d'indifférence au ſujet de ce ſel, il étoit facile de dévoiler tout le ſecret que les Hollandois affectent de cacher, & acquérir par-là une connoiſſance de plus ſur la ſubſtance ſaline que nous traitons.

De retour à Paris, j'ai tenté quelques expériences ſur le raffinage & la nature du borax. J'ai lu d'abord toutes les analyſes que d'habiles Chimiſtes François ont fait de ce ſel. J'ai reconnu que M. *Homberg* eſt le premier qui a retiré le ſel ſédatif ſublimé du borax, en

diſtillant ce ſel avec l'acide vitriolique; que M. *Lémery* le fils a découvert qu'on pouvoit auſſi retirer le ſel ſédatif du borax par les acides nitreux & marins; que M. *Geoffroy* a trouvé le moyen de l'obtenir par l'évaporation & la criſtalliſation: il a auſſi démontré le premier que le borax contient la baſe du ſel marin; que le célebre M. *Baron* paroît être le premier qui ait bien connu la nature du borax; non-ſeulement il a prouvé qu'il étoit poſſible d'obtenir le ſel ſédatif du borax, en ſe ſervant des acides minéraux, mais encore à l'aide des acides végétaux; il a même démontré que ce ſel exiſtoit tout formé dans le borax, & que le borax n'eſt autre choſe qu'un compoſé de ſel ſédatif & d'alkali du ſel marin, & qu'en combinant le ſel ſédatif avec la baſe du ſel marin, on refaiſoit du borax; que l'illuſtre M. *Bourdelin* a fait un très-grand travail pour décompoſer le ſel ſédatif; enfin, que M. *Cadet* eſt le premier qui ait cru reconnoître dans le borax l'exiſtence du cuivre déguiſé par un principe arſenical & une terre vitrifiable, terre qui avoit déjà été analyſée par M. *Pott*, Chimiſte de Berlin, & dont les procédés ſur cette matiere étant différens de ceux de M. *Cadet*, ont dû néceſſairement amener à des réſultats différens.

D'après tant de travaux faits ſur la même matiere par d'auſſi grands Maîtres, je ne devois tenter aucunes opérations, ni répéter aucunes des expériences déjà décrites. Qu'il me ſoit permis d'avouer que l'exiſtence du cuivre reconnue par M. *Cadet* comme partie conſtituante & eſſentielle à la nature du borax, me paroiſſoit ſi ſinguliere, que j'ai oſé déſirer voir par mes yeux un tel phénomene.

On doit bien préſumer que pour cette opération je devois être ſûr du borax que j'emploierois, & il me falloit donc en purifier moi-même, & en même temps eſſayer & découvrir, ou plutôt m'aſſurer du raffinage du borax. Voici mon travail:

J'ai pris ſix livres de borax brut de Bengale; j'en ai retiré quelques graviers de granite qui s'y trouvoient, & tous les corps durs abſolument pierreux, il y en avoit ſix onces. J'ai verſé ſur le borax trié & mis dans une terrine de grès deux livres d'eau bouillante; le

mélange étant bien remué avec une ſpatule de bois dur, je l'ai laiſſé macérer pendant huit jours; au bout de ce temps j'ai verſé trente livres d'eau bouillante ſur la même maſſe ſaline, que je remuai long-temps avec la ſpatule; je laiſſai un peu repoſer; je filtrai la leſſive encore chaude à travers d'un morceau de drap appelé *blanchet*. Je verſai ſur le dépôt ſalin qui reſtoit ſur le blanchet quinze livres de nouvelle eau bouillante, enfin ſix autres livres ſur le deuxieme dépôt, & quatre livres ſur le troiſieme; alors la terre qui reſta me parut inſipide, je la mis à part: j'en parlerai dans un inſtant.

Je mêlai les différentes diſſolutions dans une terrine de grès placée dans un bain de ſable, & j'évaporai juſqu'à l'inſtant où des flocons ſalins partoient en abondance du fond de la terrine vers la ſuperficie de la liqueur. Je portai ainſi la terrine avec ſon bain de ſable dans un endroit bien clos; je la couvris d'une autre terrine chaude, gueule contre gueule; j'entourai promptement & avec ſoin cet appareil de gros linges que j'avois fortement chauffés; par ce moyen j'ai obtenu au bout de vingt jours, (huit m'euſſent ſuffi) des criſtaux tranſparens ſans couleur, à ſix pans tronqués par les deux bouts, & d'une groſſeur proportionnée à la quantité de borax brut que j'avois employée.

Il eſt peut-être important de dire qu'avant de retirer l'excédent de la liqueur qui ne s'étoit pas criſtalliſée, j'obſervai avec ſurpriſe un rhomb de rayons qui divergeoient très-réguliérement du centre à la circonférence. Ces rayons étoient les rudimens & la route de la matiere déjà criſtalliſée & de celle à criſtalliſer; ils étoient auſſi plus gros, plus multipliés du côté où la terrine avoit été le moins couverte, par conſéquent plutôt refroidie; c'eſt auſſi de ce même côté où il y avoit le plus de criſtaux, mais en même temps moins réguliers. Cette obſervation juſtifie les Hollandois du ſoin qu'ils ont de faire refroidir la liqueur par degrés inſenſibles, & de ne la pas porter au frais, comme il eſt d'uſage chez la plupart des Chimiſtes, à deſſein d'accélérer la criſtalliſation de leurs ſels.

Craignant que mon borax raffiné n'eût ſouffert quelque décompoſition, quelque altération, en un mot

qu'il ne contînt pas essentiellement autant de cuivre que M. *Cadet* en a reconnu dans celui que les Hollandois nous envoient sous le nom de *borax raffiné;* d'ailleurs instruit par état que des artisans de Paris faisoient moins de cas d'un borax raffiné par des particuliers de cette Capitale, sous prétexte qu'il pétille trop dans le feu, qu'il a une couleur aussi verdâtre que celui d'Hollande est blanc, & qu'il ne brase pas aussi bien, ni ne vitrifie pas si facilement, je craignois que le principe de cette couleur verte visible dans le borax raffiné à Paris, invisible, mais reconnue par M. *Cadet*, dans celui d'Hollande, je craignois, dis-je, que mon borax n'eût pas les mêmes propriétés qu'on désire en Médecine, en Chimie, pour la teinture, & dans la Métallurgie. Voici ce que j'ai fait à cet égard:

Mon borax raffiné réduit en poudre s'est assez bien dissous dans l'esprit de vin; arrosé de vinaigre, il n'a point fermenté, il m'a paru avoir constamment toutes les propriétés d'un sel neutre; il n'a produit d'effervescence qu'étant dissous dans l'eau, & en lui associant peu-à-peu les acides nitreux ou marins, ou vitrioliques. Ces combinaisons m'ont donné des liqueurs d'un jaune laiteux, & assez analogues à celles qui résultent de l'alkali du sel marin saturé séparément par chacun des trois acides minéraux. J'ai tiré de celui qui étoit combiné avec l'acide vitriolique, la substance saline connue sous le nom de *sel sédatif*, ou sel *narcotique* de *vitriol*. Mon borax exposé sur le charbon enflammé, s'y est liquéfié & a boursouflé; l'odeur me parut d'abord suave, & ensuite alkaline urineuse. Le borax mis dans un creuset, s'y est converti en une masse vitriforme. Ce verre salin & tendre dissous dans de l'eau, mis ensuite à évaporer jusqu'à pellicule, le borax a repris sa premiere forme cristalline. Ces cristaux avoient la même propriété qu'avant de subir l'action du feu, la même qualité fondante & vitrifiante; dissous de nouveau & arrosés d'alkali très-volatil, ils n'ont donné aucune teinte bleue. Cette expérience est la pierre de touche ordinaire pour reconnoître si une substance contient, ou non, du cuivre.

Mais comme la lecture des Mémoires de M. *Cadet*

ſur le borax m'annonçoit que le cuivre étoit non-ſeulement déguiſé, marqué dans ce ſel par un principe arſenical, mais encore qu'il y entroit comme partie eſſentielle à ſa maniere d'être, & n'oſant pour les raiſons que j'ai expoſées, me rendre à une telle aſſertion, ayant d'ailleurs exécuté mes opérations avec le borax le moins vert, & ayant banni tous inſtrumens cuivreux, tout m'engageoit à répéter les expériences décrites par l'Académicien, d'autant plus que M. *Modell*, Chimiſte renommé à Pétersbourg, n'a jamais pu découvrir quel étoit le principe de la couleur verte du borax brut. Indépendamment des expériences faites par Monſieur *Cadet*, & que j'ai répétées, j'en ai tenté un grand nombre d'autres que je ne rougirai pas de rapporter; elles pourroient paroître ſingulieres, ſi je n'expoſois ici quelles ont été mes réflexions ſur le borax, telles que les différences entre la criſtalliſation, & la couleur du borax brut & du borax purifié; je me ſuis fait cette objection: Le borax ſeul ne donne point à la flamme de l'eſprit de vin une teinte verte, tandis que le ſel ſédatif, tiré par la combinaiſon du borax & de l'acide vitriolique, donne avec l'eſprit de vin une flamme d'un vert de cuivre rouillé. Ce phénomene ne dépendroit-il point d'une portion de cuivre qui ſe trouveroit uni à l'huile de vitriol, acide minéral que l'on retire ſouvent des pyrites ſulfureuſes, un peu martiales, mais qui contiennent quelquefois auſſi du cuivre ?

1°. J'ai pris du même acide vitriolique dont je m'étois ſervi pour extraire le ſel ſédatif, j'ai verſé deſſus de l'alkali volatil, & il n'a point paru de teinte bleue.

2°. L'alun dont l'acide paroît être vitriolique, uni au borax, l'un & l'autre réduits en poudre & enveloppés dans un papier blanc que j'ai trempé enſuite, & en cet état dans l'eſprit de vin, puis préſenté à une bougie allumée, la flamme n'a point paru verte.

3°. Le ſel de Glauber eſt compoſé de l'acide vitriolique, & de la baſe alkaline du ſel marin, telle qu'on la démontre dans le borax; j'ai fait un mélange de ſel de Glauber avec le borax, j'ai procédé comme ci-deſſus, la flamme n'a point changé de couleur.

4°. D'après les mêmes conſidérations j'ai eſſayé le

borax avec le tartre vitriolé, avec le ſel de cuiſine, avec le gypſe de Montmartre ; la flamme a toujours été conſtante, c'eſt-à-dire ſans couleur cuivreuſe.

5°. Les vitriols naturels blancs & verts, mais très-purs, pulvériſés ſéparément avec le borax ou ſans borax, & jetés dans de l'eſprit de vin enflammé, n'ont point altéré la couleur de ſa flamme.

6°. Les vitriols du Commerce contiennent tous plus ou moins de parties cuivreuſes: auſſi ont-ils donné, étant unis au borax, une couleur verte à la flamme de l'eſprit de vin. Le vitriol blanc factice, & non mêlé avec le borax, n'a cependant point altéré la flamme. Le vitriol vert factice non uni au borax, en a fait autant; le vitriol bleu factice non pulvériſé avec le borax, a ſeul donné à la flamme de l'eſprit de vin une teinte légere de vert.

7°. J'ai traité ces mêmes ſubſtances ſolides tantôt avec le borax d'Hollande, tantôt avec celui que j'avois raffiné ; enfin je me ſuis ſervi au lieu d'eſprit de vin ordinaire, tantôt de l'éther vitriolique, & tantôt de la liqueur vitriolique d'Hoffmann; toutes mes expériences n'ont rien offert de plus. Je conviendrai cependant qu'en jetant dans de l'éther enflammé le ſel ſédatif préparé avec mon borax, la couleur verte paroît infiniment plus belle qu'avec l'eſprit de vin.

D'autres expériences faites tant chez moi que chez divers artiſans, m'ont aſſuré que le borax que j'avois raffiné, vitrifioit très-promptement les pierres, facilitoit ſingulièrement la fuſion de l'or, de l'argent & du cuivre. (Comme le borax a la propriété de pâlir l'or dans ſa fuſion, les Affineurs ont ſoin de joindre à ce flux ou fondant, du nitre ou du ſel ammoniac, qui maintient l'or dans ſa couleur naturelle). On l'a auſſi employé avec ſuccès pour braſer & ſouder ces métaux les uns avec les autres, même avec le fer. Un Teinturier très-habile dans ſon art, m'a aſſuré qu'il donnoit éminemment de l'éclat aux étoffes de ſoie, & qu'il lui paroiſſoit avoir au moins toutes les qualités du plus beau borax d'Hollande : on s'en eſt ſervi avec ſuccès pour blanchir des dentelles.

Je reviens à la liqueur reſtante de la premiere criſtal-

lisation : je l'ai fait évaporer assez rapidement au degré d'ébullition & au bain de sable. J'ai transvasé la liqueur dans une terrine que j'ai couverte d'un simple papier gris, je l'ai portée au frais, & j'ai obtenu au bout de trois jours des cristaux moins transparens, tumultuairement groupés, en un mot semblables au borax de la Chine que les Hollandois nous vendent sous le nom de borax *demi-raffiné.* Non content de ces imitations des différentes sortes de borax plus ou moins raffinés, j'ai dissous de nouveau du *borax gras brut :* je n'ai passé la dissolution que par un tamis de crin, & je n'ai obtenu que des cristaux confus, colorés & assez obscurs ; ainsi l'on peut dire que le borax demi-raffiné des Chinois, travaillé en Chine ou dans le Bengale, differe de celui qui est raffiné en Hollande, moins par les corps étrangers qu'on seroit en droit d'y soupçonner, vu son opacité & sa différence de cristallisation, que parce que ces especes de cristaux ne contiennent pas essentiellement tout ce qui entre dans la composition d'un borax bien clair, & fait suivant les principes de l'art. Mais ceci demande une explication plus détaillée & des exemples.

Nous avons vu que le borax brut terreux contient des cristaux de ce même sel, & qu'ils sont d'un vert de poireau, presqu'opaques & rhomboïdaux ; nous avons vu aussi que le borax raffiné est au contraire en cristaux assez transparens, & d'une figure communément octogone. J'ai pris des cristaux de borax verdâtres & opaques, je les ai dissous, & j'en ai obtenu par l'évaporation des cristaux d'un vert plus clair, plus purs, mais rhomboïdaux.

J'ai dissous une partie de ces mêmes cristaux verdâtres, & sans en séparer la terre visqueuse & saline qui leur sert comme de matrice, & j'en ai obtenu des cristaux octogones ; donc la terre saline du borax est essentielle à la nature & à la configuration de ce sel, indépendamment des autres précautions requises, lorsqu'on veut avoir des cristaux bien réguliers, précautions qui dépendent de la quantité du dissolvant, de la force du feu, du degré d'évaporation, de l'équilibre que la liqueur éprouve en se refroidissant ; de son

refroidiſſement même & de pluſieurs autres circonſtances que les gens de l'art ſentent de reſte, mais que les Chinois, ou plutôt les Bengalois, & d'autres nations mépriſent ou ignorent.

Des Chimiſtes, diſons plutôt les ouvriers du laboratoire Hollandois dont j'ai parlé, m'ont dit auſſi que les dernieres criſtalliſations de leur borax raffiné étoient opaques ou rouſſes, parce qu'ils n'y portoient pas autant d'attention que pour la premiere criſtalliſation, & qu'ils vendoient ce borax terne pour du borax demi-raffiné de Chine, mais qu'il falloit bien ſe donner de garde de le confondre avec le véritable *tinkal*, cette drogue ſi recherchée dans l'Inde orientale, & dont les Auteurs ont parlé avec beaucoup d'obſcurité. Le tinkal eſt le *tyncar* des Arabes; le borax raffiné eſt le νιτρον βαυραχη des anciens Grecs; le *borith* des Hébreux; (car le *nater* ou *nather* des Hébreux eſt le *natron*; & quand les anciens Grecs ſe ſervoient du *natron*, ils diſoient ſeulement νιτρον); le χρὺσοκολλα ou le βοραχηυρ des Grecs modernes; le *baurach* ou *bora* des Arabes; le *boreck* des Perſans; le *borax* des Latins, & le *burach* des Turcs. Enfin le *tinkal* n'eſt, à proprement parler, que la terre viſqueuſe & ſaline du borax, celle qui ſert de matrice aux criſtaux de ce ſel encore brut. On m'a aſſuré que le *tinkal* eſt infiniment plus efficace pour la fonte des pierres, & pour braſer & ſouder les métaux. J'en ai propoſé l'expérience à un Chaudronnier, elle lui a très-bien réuſſi. On m'a dit encore que le *tinkal* eſt plus efficace en Médecine que le borax. Je ſais auſſi que les Apothicaires d'Allemagne achetent beaucoup de borax brut, & l'emploient ainſi pour les maladies des femmes (*e*).

J'ai examiné la terre que j'ai ramaſſée ſur les filtres de laine & de papier; elle eſt légere, d'un gris blanchâtre, tenace, d'un goût viſqueux, comme inſipide; je l'ai expoſée à l'air libre pendant un mois; elle a

(*e*) Le borax eſt eſtimé comme un excellent apéritif, propre à diviſer & atténuer les humeurs épaiſſes & viſqueuſes; on en fait un uſage fréquent dans la ſuppreſſion des regles des femmes, & des lochies. On le regarde auſſi comme un coſmétique propre à blanchir le teint & à faire diſparoître les taches de rouſſeur. Nous avons dit que c'eſt avec le borax & l'acide minéral, connu ſous le nom d'*huile de vitriol*, qu'on obtient le ſel ſédatif d'*Homberg*, qui eſt fort eſtimé pour calmer les efferveſcences & les rêveries, dit M. *Bourgeois*.

augmenté ſenſiblement de poids, & la ſaveur propre au borax s'y eſt décélée de nouveau ; phénomene qui me confirme de plus en plus que la matrice terreuſe des ſels, celle qui eſt comme partie intégrante du ſel même, ſe convertit peu-à-peu en ſubſtance ſaline. Il en faut ſeulement excepter la terre abſolument pure, & qui n'a point été attaquée ou combinée, elle reſte élémentaire.

Maintenant nous ſavons d'où ſe tire le borax, & comment on s'y prend pour l'extraire & le purifier. Nous pouvons déſormais le raffiner nous-mêmes; nous avons intérêt de partager avec les Hollandois le commerce lucratif de ce ſel.

Peut-être que ſi l'on faiſoit beaucoup d'expériences ſur les terres glaiſeuſes de la nature de celles de l'alun, ou de la marne combinée avec des ſubſtances alkalines, &c. parviendroit-on à découvrir en Europe des matériaux propres à faire en grand le borax.

Si j'avois plus de temps à moi je continuerois mon travail ſur cet objet. Trop heureux ſi je pouvois parvenir à une découverte ſi importante pour le progrès de la Chimie, & ſi utile pour le commerce de ma patrie!

Nous avons déjà l'exemple d'un particulier de Dreſde, qui découvrit en 1755 dans l'Electorat de Saxe une terre minérale dont il compoſa un borax propre à la ſoudure & à fondre l'or & l'argent. Les Commiſſaires que le Gouvernement avoit chargé d'en faire l'examen, ont jugé que ce borax avoit toutes les propriétés de celui qu'on raffinoit autrefois à Veniſe (*f*).

Tout ce que j'ai rapporté dans cet article, tend à confirmer de plus en plus les connoiſſances que nous avions déjà ſur le borax; ſavoir:

1°. Que la matiere premiere du borax eſt foſſile, & ſe trouve en Perſe & dans le Mogol.

(*f*) M. *Baumé* a donné en 1767 un procédé pour fabriquer du borax, lequel conſiſte à faire digérer ſéparément de la graiſſe avec des matieres vitrifiables très-atténuées, telles que du ſable, de la terre d'alun, de l'argile & du quartz, & un peu d'eau. Voyez ce procédé qui a occaſionné quelques diſcuſſions chimico-polémiques dans l'*Avant-Coureur, an. 1767, mois de Décembre* & ſuivans. Lémeri, *traité des Drogues*, dit que l'on fait un borax artificiel avec du nitre fixé par les charbons, de l'alun & de l'urine. On fait cuire le tout enſemble juſqu'à ſiccité, & l'on y ajoute, dit-il, d'autres matieres, ſuivant l'idée qu'on a dans le travail.

2°. Que la terre graſſe & viſqueuſe qui englobe le borax, entre eſſentiellement dans la compoſition de ce ſel.

3°. Qu'on peut purifier ce ſel à l'aide de l'eau pure, & que l'eau de chaux vive y paroît inutile, d'autant plus que ſi l'on verſe de l'eau de chaux dans la leſſive filtrée du borax, il ſe fait auſſi-tôt un dépôt griſâtre qui annonce une ſorte de décompoſition, laquelle me paroît être de la nature de la terre *tinkal.* Le point néceſſaire à ſa criſtalliſation s'annonce par des flocons ſalins, ſemblables à ceux du ſel ſédatif ſublimé.

4°. Que le borax eſt un véritable ſel neutre; il ne tombe point en déliqueſcence, mais en efflореſcence.

5°. Qu'il ſe fond, ſe calcine & ſe vitrifie, ſans ſe décompoſer.

6°. Qu'en raiſon de ſa terre, ce ſel exige beaucoup plus d'eau pour entrer en diſſolution, qu'il n'en retient dans l'état de criſtalliſation. J'ajoute qu'il ſemble que par des diſſolutions réitérées, on réduit preſque toute la baſe de ce ſel onctueux à un état comme terreux.

7°. Que la baſe du borax eſt alkaline, terreuſe & minérale, & qu'elle a beaucoup de rapport avec l'alkali du ſel marin, & notamment avec le natron d'Egypte.

8°. Que la portion de principe cuivreux qui ſe trouve caché dans toutes les eſpeces de borax, n'eſt point un être de raiſon, & qu'il y exiſte, & que s'il n'y eſt point eſſentiel, au moins il ne nuit point à ſes propriétés; en un mot que ſon origine eſt dûe autant & même plus à une eſpece d'intervention locale, qu'au produit des uſtenſiles dont on s'eſt ſervi pour la purification ordinaire de ce ſel, & dont nous avons fait mention.

9°. Que la différence des criſtaux de borax raffiné, comparés à ceux du borax brut, dépend de la terre *tinkal* qui ſe trouve combinée dans le borax purifié, tandis qu'elle ſert preſqu'uniquement d'enveloppe aux criſtaux de borax brut.

10°. Enfin, que la matiere graſſe, ſaline, terreuſe & vitreſcible du borax brut, eſt le *tinkal* ſi célébré des Chinois, & juſqu'à ce jour ſi peu connu en Europe.

BORDELIERE, *ballerus.* Poiſſon du genre des

carpes, fort ſemblable à la brême, & très-commun dans tous les lacs de la Suede : il ſe tient toujours au bord de l'eau ; ce qui lui a fait donner le nom de *bordeliere*. L'iris de ſes yeux eſt très-blanche. Son corps eſt couvert de petites écailles minces, de couleur noirâtre. M. *Deleuze* dit qu'on compte quarante rayons à la nageoire qui eſt entre l'anus & la queue. Il n'a ni dents ni langue, mais les os de ſa mâchoire ſont durs, & ſon palais charnu.

BORSUC. Nom que l'on donne en Pologne au *blaireau*. Voyez ce mot.

BOSTRICHE, *boſtrichus*. Inſecte coléoptere, dont les antennes en maſſe compoſée de trois articles ſont poſées ſur la tête, qui n'a point de trompe. Son corcelet velu eſt d'une forme cubique, excepté ſur le devant, où eſt un enfoncement qui reçoit la tête comme un camail. Ses pieds ſont épineux. *Hiſt. des Inſect. des environs de Paris*. Le boſtriche eſt très-rare.

BOTANIQUE. C'eſt une partie de l'Hiſtoire Naturelle, qui a pour objet la connoiſſance du regne végétal en entier ; ainſi cette ſcience traite de tous les végétaux & de tout ce qui a un rapport immédiat avec ces corps organiſés. On ne peut parvenir à connoître l'économie végétale, ſi l'on n'eſt inſtruit de la maniere dont les germes des plantes ſe développent, & de ce qui concerne leur accroiſſement & leur multiplication, de leur organiſation en général, de la ſtructure de chacune de leurs parties en particulier, du mouvement & de la qualité de la ſeve ; enfin ſi on ne ſait en quoi le terrain & le climat peuvent influer ſur les plantes.

Le détail de la Botanique eſt diviſé en trois parties principales ; ſavoir, la *nomenclature des plantes*, leur *culture* & leurs *propriétés*. Les deux premieres ne doivent nous occuper qu'autant qu'elles peuvent contribuer à faire valoir la troiſieme, mais malheureuſement il paroît par l'état préſent de la *Botanique* & par l'expérience du paſſé, que l'on s'eſt appliqué à la nomenclature par préférence aux autres parties de cette ſcience : il eſt même à craindre, ainſi qu'il eſt dit dans l'Encyclopédie, que cette conduite ne ſoit un obſtacle à l'avancement de la Botanique. Pour s'en convaincre il faut

examiner quelle eſt l'utilité que l'on a retirée de la ſeule nomenclature des plantes, pouſſée au point de perfection que des Botaniſtes ſe ſont efforcés de lui donner.

Quelques Obſervateurs ont diſtingué environ dix-huit à vingt mille eſpeces de plantes, en comptant toutes celles qui ont été obſervées tant dans le nouveau que dans l'ancien continent; (ſavoir, trois mille en France & en Angleterre, deux mille en Eſpagne, en Italie & dans le pays du nord de l'Europe, deux mille dans les Pays Orientaux, mille depuis le Canada juſqu'au Miſſiſſipi, autant depuis le Miſſiſſipi juſqu'à Surinam, autant dans les Iles de l'Amérique, autant dans le Bréſil & le Pérou, autant ſur la côte de Barbarie & une partie de l'Egypte, autant au cap de Bonne-Eſpérance, autant dans l'île de Ceylan & ſur la côte de Malabar, autant dans les îles Moluques, autant dans les îles Philippines & la Chine.) Si l'on avoit parcouru toute la terre, on en auroit vraiſemblablement trouvé cent mille & plus, à en juger par proportion de ce qui vient d'être dit. C'eſt d'après une telle comparaiſon que M. *Adanſon* a ajouté au dénombrement fait ci-deſſus des plantes connues, le calcul ſuivant de vingt-cinq mille plantes. Cet Auteur dit poſitivement que tout l'intérieur connu de l'Afrique peut fournir au moins cinq mille plantes; l'intérieur de l'Aſie, trois mille; la grande & belle île de Madagaſcar, quatre mille; les îles de France, Rodrigue & autres adjacentes, mille; Surinam & Cayenne, deux mille; l'Amérique méridionale depuis le Bréſil juſqu'à la Terre de Feu, quatre mille; les montagnes du Pérou, deux mille; les îles de la mer du Sud, mille; enfin les terres Auſtrales qui reſtent à découvrir, & qui peuvent égaler une des quatre parties du monde connu, trois mille.

On remarque en général que plus on approche des climats chauds, plus il y a d'eſpeces différentes de plantes, & plus la totalité eſt abondante.

C'eſt ſur les parties de la floraiſon ou de la fructification que les ſyſtêmes botaniques les plus vantés ſont établis; mais ce ſyſtême eſt-il celui de la Nature? il faut cependant convenir que cette maniere de diſtinguer les plantes eſt un art facile & ingénieux qui doit ſur-

prendre ceux qui ne ſont pas dans l'habitude d'exercer leurs yeux & leur mémoire. L'appareil ſcientifique, connu ſous le nom de *phraſe botanique*, en indiquant les caracteres naturels de la plante, n'eſt pas moins utile. C'eſt par une ſuite de ces indications que les Botaniſtes ont tiré des Etrangers l'orme, le plane, le marronnier, le pêcher, l'abricotier, le roſier & tant d'autres que l'on a naturaliſés chez nous. Tous les différens objets d'agriculture ſont bien dignes d'occuper les hommes, & principalement ceux qui ſe ſont voués à la Botanique, & c'eſt ce que font continuellement quelques Savans de ce ſiecle. En effet, n'eſt-ce pas par de telles obſervations que l'on a reconnu les changemens opérés par le climat ou par la culture dans les plantes potageres, dans les plantes d'agrément & dans les fromens? C'eſt ainſi, par exemple, que l'on a obſervé que le tabac & le ricin, qui forment des arbriſſeaux vivaces en Afrique, ne ſont qu'herbacés & annuels en Europe. La Nature paroît encore moins conſtante & plus diverſe dans les plantes que dans les animaux. Il y a, dit M. *Adanſon*, des quadrupedes & des oiſeaux parmi leſquels l'accouplement de deux eſpeces différentes ne produit rien: il y en a d'autres où il donne une eſpece bâtarde, mais qui ne peut ſe reproduire, & périt dès la premiere génération. Les végétaux franchiſſent le pas, & forment au lieu de mulets des eſpeces vraies & franches, qui ſe reproduiſent ſuivant les lois ordinaires à leur génération, juſqu'à ce que de nouvelles cauſes les faſſent ou rentrer dans leur premier état, ou dans un troiſieme état, différent de celle des deux premieres. *Voyez l'article* PLANTE.

BOTRYS. Plante dont on diſtingue deux eſpeces principales; l'une croît en Eſpagne le long des ruiſſeaux, & l'autre eſt originaire du Mexique.

1°. Le *botrys vulgaire* ou *piment*, *chenopodium ambroſioides*, *folio ſinuato*, eſt ainſi nommé, à cauſe de ſon odeur aromatique; cette plante pouſſe une tige qui s'éleve d'un pied ou environ; elle ſoutient des feuilles découpées comme celles du chêne, mais traverſées de veines rouges, & portées ſur de longues queues rouges. Ses fleurs ſont à étamines, petites, gluantes, diſpoſées

en épis au haut des tiges & des rameaux. Aux fleurs ſuccedent des graines ſemblables à celles de la moutarde, mais plus petites.

Toute la plante eſt enduite d'un mucilage réſineux, qui tache les mains quand on la cueille ; elle a une ſaveur âcre & aromatique. Par ſes particules ſubtiles, elle diviſe & inciſe les humeurs épaiſſies; ce qui la rend utile dans la toux & dans l'aſthme humide ; elle eſt carminative ; appliquée extérieurement, elle eſt utile pour les tranchées qui ſurviennent après l'accouchement. Les Dames Vénitiennes regardent le *botrys* comme un remede infaillible contre les accès de la paſſion hyſtérique.

2°. Le *botrys du Mexique*, que l'on éleve dans les jardins & que l'on a cru être le vrai thé, a une ſaveur aromatique qui approche de celle du cumin. Ses feuilles ſont d'un vert pâle, aſſez ſemblables à celles de l'arroche. Ses fleurs reſſemblent à celles de la premiere eſpece. Elle eſt ſudorifique, carminative, utile dans l'aſthme & les obſtructions. On l'appelle auſſi *thé du Mexique.*

On aſſure que cette plante, ſemée avec le blé, tue les vers qui ſont nuiſibles au grain.

M. *Haller* dit, avec raiſon, que le piment, *pimiente*, eſt le nom du *capſicum.* Voyez *Piment de Guinée.* Le botrys ordinaire, dit-il, vient en abondance en Suiſſe dans les graviers ; celui du Mexique ſe familiariſe aiſément avec notre climat. L'odeur de l'un & de l'autre eſt très-forte ; celle du Mexique me répugne beaucoup. On l'a en effet donné comme une eſpece de thé à Rome, ſur une reſſemblance très-légere, & on en a recommandé l'infuſion contre les maux de reins & les douleurs que cauſe la pierre.

BOUBACH. Animal quadrupede qui vit ſur les confins de la Pologne & de la Moſcovie, & qui, ſelon la deſcription des Voyageurs, eſt une eſpece de *blaireau* remarquable par la ſingularité de ſes combats à la maniere des hommes. M. *Haller* dit que le boubach eſt du genre des marmotes : & il paroît que le boubach eſt le *bobaque.* Voyez ce mot.

BOUC, *hircus.* Le bouc eſt le mâle de la chevre.

Il differe du belier en ce qu'il est couvert de poils & non pas de laine, & en ce que ses cornes ne sont pas autant contournées que celles du belier. De plus, il porte sous le menton une longue barbe, & il répand une mauvaise odeur. Du reste c'est un assez bel animal, quoique fort puant; il est très-vigoureux & très-chaud; il passe même pour le symbole de la lasciveté. En effet, un seul peut suffire à plus de cent-cinquante chevres. Mais cette ardeur qui le consume, ne dure que trois ou quatre ans, & ces animaux sont énervés, & même vieux, à l'âge de cinq ou six ans.

Il y a des boucs qui n'ont point de cornes; ils n'en sont pas, dit-on, moins bons pour la génération, & sont même préférables dans un troupeau, parce qu'ils sont moins pétulans & moins dangereux.

La chevre a, de même que le bouc, un toupet de barbe sous le menton, & de plus, deux glands ou especes de grosses verrues qui lui pendent sous le cou. Sa queue est très-courte, ainsi que celle du bouc. Notre espece de chevre est remarquable par la longueur de ses deux pis qui lui pendent sous le ventre. Cet animal étant devenu domestique, a acquis diverses couleurs; aussi voit-on des chevres blanches, noires, fauves & d'autres couleurs: il y en a qui ont des cornes, d'autres n'en ont point.

La chevre, dit M. *de Buffon*, a de sa nature plus de sentiment & de ressource que la brebis; elle vient à l'homme volontiers: elle se familiarise aisément: elle est sensible aux caresses, & capable d'attachement: elle est aussi plus forte, plus légere, plus agile & moins timide que la brebis: elle est vive, capricieuse, lascive & vagabonde; ce n'est qu'avec peine qu'on la conduit & qu'on la réduit en troupeau: elle aime à s'écarter dans les solitudes, à grimper sur les lieux escarpés, à se placer, & même à dormir sur la pointe des rochers & sur le bord des précipices. Toute la souplesse des organes & tout le nerf de son corps, suffisent à peine à la pétulance & à la rapidité des mouvemens qui lui sont naturels. Elle est robuste, aisée à nourrir; presque toutes les herbes lui sont bonnes, & il y en a peu qui l'incommodent. Cependant elle est sujette à-peu-près aux

mêmes maladies que la brebis, à l'exception de quelques-unes. Elle s'expose volontiers aux rayons les plus vifs du soleil, sans que son ardeur lui cause ni étourdissement ni vertige comme à la brebis.

Les chevres entrent en chaleur aux mois de Septembre, Octobre & Novembre; elles portent cinq mois, & mettent bas au commencement du sixieme. Elles allaitent leurs petits pendant un mois ou cinq semaines. Elles ne commencent à produire que depuis l'âge d'un an ou dix-huit mois, jusqu'à sept ans. Elles ne mettent bas ordinairement qu'un chevreau, quelquefois deux, très-rarement trois, & jamais plus de quatre. Elles n'ont point, non plus que la brebis, de dents incisives à la mâchoire supérieure: elles ont, ainsi que les bœufs & les moutons, quatre estomacs, & elles ruminent.

Dans la plupart des climats chauds on nourrit des chevres en grande quantité. En France elles périroient si on ne les mettoit pas à l'abri pendant l'hiver. Il paroît cependant que celles qui sont habituées au froid, pourvu qu'il ne soit pas aussi excessif qu'en Islande, y résistent bien, quoiqu'elles ne multiplient pas tant dans les pays froids.

On peut commencer à traire les chevres quinze jours après qu'elles ont mis bas; elles donnent du lait en très-grande quantité pendant quatre à cinq mois soir & matin, & même plus que la brebis. Les chevres sont si familieres, qu'elles se laissent aisément teter, même par les enfans qui les appellent, & pour lesquels leur lait est une très-bonne nourriture. Elles sont, comme les *vaches* & les *brebis*, sujettes à être tetées par la *couleuvre*; & encore, dit-on, par un oiseau connu sous le nom de *tete-chevre* ou *crapaud volant*, quoique cependant cet oiseau ne paroisse faire sa nourriture que d'insectes, ainsi que l'hirondelle. *V.* Crapaud volant.

Les *chevres d'Héraclée*, ainsi qu'on le lit dans la Matiere médicale, sont de la taille de nos moutons, & ont de petites cornes. Leur poil est plus blanc que la neige, assez long, mais plus délié qu'un cheveu. On ne les tond pas comme les brebis, mais on leur arrache le poil. La chair en est aussi délicate que celle du mouton, & ne sent point la sauvagine comme celle de la chevre

ordinaire.

ordinaire. Tous les plus fins camelots si estimés, sont faits de la laine de ces chevres.

Les chevres d'Angora & de Syrie sont de la même espece que les nôtres, car elles se mêlent & produisent ensemble, même dans nos climats. La tête du bouc d'Angora est ornée de cornes agréablement contournées. La femelle en porte aussi, mais d'une forme différente. Il y a eu de ces chevres à la Ménagerie du Roi; & on voit avec plaisir ces animaux peints de la maniere la plus élégante dans le recueil d'Histoire Naturelle qui est dans le Cabinet des Estampes à la Bibliotheque Royale. Ces chevres, ainsi que presque tous les animaux de Natolie & de Syrie, ont le poil très-blanc, très-long, très-fourni, bien frisé & si fin, qu'on en fait des étoffes aussi belles & aussi lustrées que nos étoffes de soie. C'est de ce poil précieux qu'on fait le beau camelot de Bruxelles. D'après ce qu'on vient de dire, il paroît que les chevres d'Héraclée se rapprochent beaucoup des chevres d'Angora ou Angouri. (Angora est l'ancienne Ancyre dans l'Asie mineure, aujourd'hui Natolie. Le climat a sans doute la propriété de rendre le poil des animaux plus doux & plus long. C'est de-là que viennent les chats d'Angora, que nos Dames appellent *angola*, parce que le nom est plus doux à prononcer: ce qui a induit quelques Naturalistes en erreur. Angola est un grand pays d'Afrique dans le Congo; il n'en vient point de chats).

Ce sont les chevres de Barbarie, de l'Asie mineure & des Indes, qui fournissent la plus grande quantité de ce beau poil de chevre, avec lequel on fait des étoffes. Cette marchandise est sujette à être altérée frauduleusement par le mélange de la laine avec le fil de chevre. Cette sorte de chevre donne aussi trois fois plus de lait que les nôtres; le fromage en est meilleur: elle porte ordinairement deux chevreaux. Son poil est très-fin & bien fourni. On dit que les Anglois & les Hollandois en tirent bon parti. Nous en avons en Provence où leurs chevreaux s'appellent *bésons*.

La chevre commune en Europe, le chamois, le bouquetin, ne sont point originaires en Amérique; ils y ont été transportés d'Europe. Ils ont, ainsi que la

brebis, dégénéré dans cette terre nouvelle; ils y ſont devenus plus petits; la laine des brebis s'eſt changée en un poil rude, comme celui de la chevre.

La chevre eſt un animal pour le moins auſſi utile que la brebis; auſſi M. *de Buffon* dit-il que l'on peut regarder en quelque ſorte la chevre, ainſi que l'âne, comme des eſpeces auxiliaires qui pourroient à bien des égards remplacer la brebis & le cheval, & nous ſervir aux mêmes uſages dans le cas où ces deux précieuſes eſpeces viendroient à nous manquer. Ces eſpeces auxiliaires ſont même plus agreſtes, plus robuſtes que les eſpeces principales.

Que de richeſſes ne retirons-nous pas de ces animaux domeſtiques! La chevre nous donne un lait qui tient le milieu entre le lait de vache & le lait d'âneſſe: il eſt moins épais que le premier, & moins ſéreux que le ſecond; ce qui le rend très-propre aux tempéramens pour leſquels le lait de vache ſeroit trop peſant, & celui d'âneſſe trop aqueux. Son uſage eſt très-propre à rétablir les enfans en chartre, & à donner de l'embonpoint aux perſonnes qui ſeroient extrêmement maigres ſans en être incommodées. Le lait de la chevre a une petite qualité aſtringente, parce que cet animal ſe plaît à brouter les bourgeons des chênes & autres plantes aſtringentes, ce qui communique à ſon lait cette propriété: auſſi eſt-il utile dans les maladies conſomptives, accompagnées de cours de ventre ſéreux. Ces propriétés des plantes dont l'animal ſe nourrit, ſe communiquent tellement au lait malgré tous les couloirs & tous les filtres au travers deſquels il paſſe, que le lait d'une chevre à qui l'on a donné des purgatifs, avalé par une nourrice, purge doucement & ſuffiſamment l'enfant qu'elle allaite. Il eſt donc eſſentiel, lorſqu'on boit le lait d'une chevre, d'avoir attention à ne lui faire brouter que des herbes dont les ſucs ſoient benins & modérés; car elles ſont friandes des *tytimales*, dont le ſuc eſt âcre & cauſtique. On fait avec le lait de chevre des fromages excellens.

La barbe du bouc croît d'une ſi grande longueur, qu'on s'en ſert pour faire des perruques en la mêlant avec des cheveux. Les Chandeliers font un grand uſage

du suif de cet animal. On prépare les peaux de bouc & de chevre de différentes manieres: on les rend aussi douces & aussi moelleuses que celles de daim, & elles sont d'une aussi bonne qualité. On les prépare aussi en chamois & en marroquin rouge & noir. Le plus beau & le meilleur marroquin rouge vient du Levant: on le rougit avec de la *laque* & autres drogues: on le passe en sumac ou en galle, & à l'alun. Le plus beau marroquin noir vient de Barbarie. Ces marroquins sont d'autant meilleurs, qu'ils sont plus hauts en couleur, d'un beau grain, doux au toucher, & qu'ils n'ont point d'odeur désagréable. On prépare aussi des marroquins dans plusieurs villes de France & d'Espagne; mais ils n'ont ni la bonté ni la durée des précédens.

On dit que le bouc s'accouple volontiers avec la brebis, & le bélier avec la chevre, & que ces accouplemens sont quelquefois prolifiques; cependant on ne voit point que le produit de ces accouplemens soit bien connu: nous sommes un peu mieux informés des *jumars*, c'est-à-dire du produit de la *vache* & de l'*âne*, ou de la *jument* & du *taureau*. Voyez JUMAR.

BOUC DAMOISEAU. M. *Vosmaër* a donné tout récemment l'histoire naturelle de ce joli petit quadrupede ruminant & originaire de Guinée. Il est connu chez la plupart des Naturalistes sous le nom de *chevre de Grimm*, ainsi appelé, parce que *Grimm* est le premier qui en ait fait mention. M. *Brisson* le nomme *chevrotin d'Afrique*, *tragulus Africanus*, *page 97*, *n°. 4*. M. *Vosmaër* l'a appelé *bouc damoiseau*, à cause de la grande délicatesse de cet animal. Il a la grandeur d'un chevreau de deux mois; ses membres sont bien proportionnés, & ses jambes, quoique minces & grêles, très-bien assorties au corps. A la course cet animal ne le cede à aucun de son espece. Sa tête est belle & ressemble assez à celle d'un chevreuil. Les narines ont la forme de croissans alongés. Les bords du museau sont noirs. La levre supérieure, sans être fendue, se divise en deux lobes. Le menton a peu de poil, mais plus haut on leur voit de chaque côté une espece de petite moustache, & sous le gosier une verrue garnie de poils. La langue est arrondie.

Les cornes ſont droites, pyramidales, noires, finement ſillonnées, & longues d'environ trois pouces, ornées en leur baſe de trois anneaux, qui s'élevent un peu en arriere vers le corps; la pointe en eſt aiguë. Les poils du front ſont un peu plus longs que les autres, rudes, gris, hériſſés à l'origine des cornes, entre leſquelles le poil ſe redreſſe encore davantage, & y forme une eſpece de toupet pointu & noir, d'où deſcend une bande de poil de même couleur qui vient ſe perdre dans le nez également noir.

Les oreilles ſont grandes, & ont en dehors trois cavités qui ſe dirigent du haut en bas. Les yeux ſont vifs, pleins de feu, aſſez grands & d'un brun foncé. Le poil des paupieres eſt noir, long & ſerré. Des deux côtés, entre les yeux & le nez, ſe montre une foſſette nue & noire; elle a une propriété remarquable & ſinguliere; elle fait d'abord reconnoître cet animal. Vers le milieu de cette cavité, qui eſt comme calleuſe & toujours humide, découle une petite quantité d'une liqueur viſqueuſe, jaunâtre, odorante, qui avec le temps ſe durcit & devient noire. L'animal ſemble ſe débarraſſer de temps à autre de cette matiere excrémentitielle, car on la trouve comme collée aux bâtons de ſa loge.

Le cou eſt peu long, couvert vers le bas d'un poil aſſez roide, d'un gris jaunâtre, tel que celui de la tête, mais blanc au goſier, gris au ventre & blanchâtre vers les cuiſſes. Le poil du corps eſt noir & roide, quoique doux au toucher. Les jambes ſont noirâtres près des ſabots. Les genoux ſont ornés d'une raie noire. C'eſt la même couleur des ſabots, qui ſont pointus & liſſes.

La queue eſt fort courte, blanche en deſſus, marquée d'une bande noire.

Les parties de la génération ſont fortes; le *ſcrotum* eſt gros, noir, pendant entre les jambes; le prépuce eſt ample.

La femelle du *bouc damoiſeau* ne porte point de cornes; mais, ſuivant le témoignage de *Grimm*, elle a ſur la tête une touffe de poils droits.

Ces animaux ſont d'un naturel fort timide; le moindre mouvement, & ſur-tout le tonnerre, les effraie.

Si on les pourſuit, ils donnent à connoître leur épouvante, en ſoufflant du nez ſubitement & avec force. Cependant ils s'apprivoiſent peu-à-peu. Quand on les appelle par leur nom du pays, *tetje*, (qui dérive de *tettig*, c'eſt-à-dire *net* ou *propre*), ils ſe laiſſent volontiers gratter la tête & le cou. Ils aiment effectivement la propreté; auſſi ne leur voit-on jamais la moindre ordure ſur le corps; ils ſe grattent ſouvent à cet effet de l'un de leurs pieds de derriere. La taille ſvelte, les jambes minces &c. dénotent dans ces animaux une agilité extraordinaire; ſouvent ils tiennent une de leurs jambes antérieures élevée & recourbée, comme s'ils étoient prêts à courir, ce qui leur donne un air agréable; ils s'élevent avec grace ſur leurs pieds poſtérieurs pour prendre les alimens qu'on leur préſente.

BOUC DE HONGRIE ou SAIGA. Eſpeçe moyenne entre les chevres & les gazelles. *Voy.* Saiga.

BOUC SAUVAGE, BOUC-ÉTAIN ou BOUQUETIN, *hircus ſylveſtris.* Eſpece de bouc ſauvage qui habite les Alpes de la Suiſſe & de la Savoie, ſur-tout près des *Glaciers.* Voy. ce mot. Il ſurpaſſe en grandeur le bouc domeſtique, décrit ſous le ſeul nom de *bouc.* Ses cornes ſont brunes, noires, longues, un peu recourbées en arc ſur le dos, très-fortes, marquées dans toute leur longueur par des éminences. Ses jambes ſont menues; ſon poil eſt de couleur fauve.

Les bouquetins vont par petits troupeaux de douze ou quinze; ils ſont ſi légers à la courſe, qu'ils paſſent facilement par-deſſus les rochers les plus eſcarpés. S'il leur arrive en ſautant de ſe précipiter, ils tombent ſur leurs cornes & ne ſe font aucun mal. Lorſqu'on chaſſe ces animaux ſur les montagnes & qu'ils ſont au large, ils ſe ruent ſur les chaſſeurs; mais lors, dit-on, qu'ils n'ont pas aſſez d'eſpace pour ſe tourner, ils perdent courage & ſe laiſſent prendre.

Les payſans de Suiſſe ſe ſervent dans leurs maladies du ſang de bouquetin comme d'un excellent ſudorifique: ils font même ſécher de ce ſang, le mettent dans des veſſies, & le vendent aſſez cher. Ce ſang eſt d'autant plus actif, que l'animal s'eſt nourri de plantes abondantes en parties volatiles. On en faiſoit autre-

fois plus d'usage dans le traitement des pleurésies ; mais aujourd'hui il n'est guere employé que par les gens de la campagne qui craignent les saignées, & auxquels il réussit très-bien.

On trouve dans les *boucs sauvages*, lorsqu'ils commencent à vieillir, une espece de *bézoard :* on dit que si l'on n'a pas soin de le retirer dès que l'animal est tué, il disparoît par une prompte dissolution. Quoique ce bézoard soit fort mou lorsqu'on le retire, il acquiert à l'air une grande dureté. *Voyez* BÉZOARD.

BOUCAGE, BOUCQUETINE ou PIMPRENELLE SAXIFRAGE & BLANCHE, *tragoselinum.* C'est une plante qui pousse des feuilles dentelées, attachées le long d'une côte. Ses tiges rameuses soutiennent de petites fleurs blanches en ombelles, nues ou sans fraise, disposées en fleurs de lys. A ces fleurs succedent des semences jointes deux à deux. Il y en a plusieurs especes qui sont apéritives, détersives, vulnéraires & sudorifiques. *Lémeri* dit que l'on trouve en certains lieux sur les racines de la grande espece de boucage, des grains rouges qu'on a nommés *cochenille silvestre* ou *cochenille de graine*, mais improprement. *Voyez* COCHENILLE. M. *Haller* observe qu'il y a une espece de *tragoselinum* dans le Brandebourg, qui est remplie d'un suc bleu. L'espece commune étoit avec le mille-feuille, la plante favorite de *Stahl ;* il en tiroit une teinture vulnéraire & incisive, dont il se servoit quand il falloit ranimer l'estomac & le ton des fibres.

BOUCARDE. Coquille bivalve appelée *cœur de bœuf.* Voyez ce mot.

BOUCHE. C'est cette partie de la tête qui est composée des levres, des gencives & des dents, du dedans des joues & du palais : toutes ces parties, excepté les dents, sont tapissées d'une tunique glanduleuse qui se continue sur toute la surface interne des joues. Les glandes de cette tunique séparent une sorte de salive qui sert à entretenir dans la bouche l'humidité & la souplesse.

M. *Derham* observe que dans les animaux zoophages la bouche ou *gueule* est large & taillée profondément, pour briser plus aisément une nourriture dure,

d'un gros volume & qui résiste. Dans ceux qui vivent d'herbes, elle est taillée moins avant & étroite. Celle des insectes est très-remarquable : dans les uns elle est en forme de pinces pour saisir, tenir & déchirer la proie ; dans d'autres elle est garnie de mâchoires & de dents pour ronger & arracher la nourriture, & pour traîner des fardeaux : dans quelques-uns elle est pointue pour percer & blesser certains animaux & sucer leur sang, ou pour perforer la terre & même le bois le plus dur, & jusqu'aux pierres même, afin d'y pratiquer des retraites & des nids pour les petits. La bouche ou *bec* des oiseaux n'est pas moins remarquable, étant fait en pointe pour fendre l'air, &c. *Voyez ce qui en est dit au mot* Bec.

BOUCLIER, *peltis*. Nom donné par M. *Geofroi* à un genre d'insectes, à cause de leur forme qui imite assez celle des boucliers des Anciens. Les especes de ce genre different des cassides, parce que leur tête déborde & paroît au dehors, au lieu que dans les cassides la tête est tout-à-fait cachée sous le corcelet. Le caractere des boucliers est d'avoir les antennes de plus en plus grosses, en avançant de la base vers l'extrémité, & en même temps perfoliées ou composées de lames transverses enfilées par le milieu, & d'avoir le corcelet assez plat & bien bordé, ainsi que les étuis. Les larves des boucliers ont six pattes, sont assez vives, brunes, dures, presqu'écailleuses, applaties & plus étroites vers la queue qu'à la tête. On les trouve dans les corps d'animaux morts & à moitié gâtés ; c'est-là qu'elles se nourrissent, qu'elles croissent & qu'elles se métamorphosent ; c'est aussi dans les mêmes endroits que l'on trouve souvent l'insecte parfait, qui se nourrit de ces charognes & y dépose ses œufs.

BOUE, *lutum*, est en général un amas d'ordures & de terre atténuées par le frottement des voitures, & détrempées par l'eau. La boue des villes contient beaucoup plus de fer que celles des campagnes ; aussi est-elle d'une couleur noirâtre & pesante. *Voyez* Limon.

BOUFRON. *Voyez* Seche.

BOUILLEROT. *Voyez* Goujon.

BOUILLON BLANC, Molêne, Bon-Homme,

en latin *verbascum*. C'est une plante bisannuelle qui pousse une tige à la hauteur de quatre à cinq pieds, couverte d'une espece de coton. Ses feuilles sont grandes, molles, cotonneuses, blanches des deux côtés. Les fleurs sont disposées en rameaux, en rose, d'un beau jaune & à cinq étamines. (M. *Deleuze* observe que la corolle des *verbascum* est monopétale, découpée en rosette un peu irréguliere, ou à cinq pieces inégales); il leur succede des coques ovales, terminées en pointe. Cette plante fleurit en Juin, Juillet, Août, le long des chemins.

Toute la plante est adoucissante, vulnéraire & détersive. Ses fleurs sont principalement employées dans les tisannes adoucissantes, les dyssenteries, la colique & le tenesme. Ses feuilles pilées & réduites en une espece d'onguent avec de l'huile, sont excellentes dans les plaies récentes, ainsi que les emploient les paysans. Son usage, tant interne qu'externe, est propre pour les hémorroïdes & les démangeaisons de la peau.

BOUILLON SAUVAGE. *Voyez* Sauge en arbre.

BOUIS. *Voyez* Buis.

BOULEAU, *betula*. C'est un arbre qui vient assez haut lorsqu'on le laisse croître, & ce n'est qu'un arbrisseau lorsqu'on le tient en taillis. Il a plusieurs écorces. L'extérieure est épaisse, raboteuse, blanchâtre; la seconde est mince, lisse, luisante, unie. Quelques-uns ont pensé que les Anciens, avant le siecle d'Alexandre le Grand, & même depuis les Gaulois, se servoient de cette derniere & fine écorce comme de papier, sur lequel ils écrivoient ou gravoient leurs pensées avec un poinçon. Le bois du tronc est blanc; ses feuilles sont arrondies, pointues, dentelées à leur contour, un peu épaisses, odorantes, d'une saveur amere. Cet arbre porte des fleurs mâles & des fleurs femelles, séparées & attachées à différentes parties de l'arbre. Les fleurs mâles sont disposées en forme de chaton sur un filet commun, & composées de petites étamines, savoir quatre dans chaque fleur, & trois fleurs sur un même calice. Les fleurs femelles paroissent sous la forme d'un cône écailleux. Les jeunes fruits poussent en même temps que les chatons & sur les mêmes branches, mais

dans des endroits ſéparés. Chaque fruit contient dans ſa maturité des ſemences applaties & ailées.

Quoique le bouleau ſe plaiſe particuliérement dans les bonnes terres humides, il vient cependant auſſi dans les terrains ſtériles: on l'a vu réuſſir dans des endroits où tous les autres arbres périſſoient. *Linnæus* fait mention du *bouleau nain* qui ſe plaît ſur les hautes montagnes les plus arides de la Laponie, & n'exige preſqu'aucun fond de terre. Il n'a qu'un à deux pieds de hauteur, & ſupporte bien le froid des hivers les plus rigoureux. Lorſque le bouleau de France eſt à la hauteur des taillis, on en fait des paniers, des corbeilles & des cerceaux pour les tonneaux & pour les cuves. Son bois eſt recherché pour faire des ſabots. Tout le monde ſait que l'on fait des balais d'un bon uſage avec les jeunes branches de cet arbre. *Linder* donne une maniere de faire avec les feuilles de bouleau une couleur jaune propre à la Peinture. Les feuilles du bouleau noir de la Laponie donnent une plus belle couleur que celles de notre pays. Les ſemences du *bouleau nain* ſervent de nourriture aux *lémings*. Voyez ce mot. On peut retirer des chatons de cet arbre une eſpece de cire par un procédé ſemblable à celui qu'on emploie pour en retirer des graines de l'*arbre de cire*. Voyez ce mot.

Les Canadiens font avec l'écorce d'une eſpece de bouleau, de grands canots qui durent long-temps, & qu'ils appellent *pirogues*. En Suede & en Laponie on en couvre les maiſons, & l'on en fait des eſpeces de bouteilles. On peut vraiſemblablement attribuer cette eſpece d'incorruptibilité de l'écorce à la partie réſineuſe dont elle eſt remplie; auſſi les habitans des Alpes en font-ils des torches qui brûlent & les éclairent très-bien. En Norwege l'écorce intérieure du bouleau ſert à tanner les peaux, & à faire des filets & des voiles pour des barques. Le bouleau blanc acquiert une telle groſſeur chez les Kamtſchadales, que l'on en conſtruit des chaloupes d'une ſeule piece. Le bouleau de ce pays eſt beaucoup plus rempli de nœuds & d'excroiſſances que ceux d'Europe. Les habitans ſe ſervent de ces nœuds pour faire des aſſiettes, des taſſes & des

cuillers. Ils font aussi un grand usage de l'écorce, qu'ils dépouillent lorsqu'elle est encore verte, & après l'avoir coupé menue comme le vermicelle, ils en mangent avec le caviar sec. Dans tous les villages de cette péninsule, on voit toujours les femmes occupées à hacher cette écorce avec leurs haches d'os ou de pierre. On la fait encore fermenter avec le suc ou la seve du même arbre, & cette boisson est fort de leur goût.

Sur la fin de l'hiver le bouleau est plein de suc, & répand des larmes. *Van-Helmont* observe à ce sujet une chose curieuse. Si on fait une incision à cet arbre près de la racine, la liqueur qui en sort est de l'eau pure & insipide. Si au contraire on perce jusqu'au milieu une branche de la grosseur de trois doigts, il en découle une liqueur qui a plus de saveur, qui est légérement acide & agréable: elle est vantée pour le calcul des reins & de la vessie, & pour le pissement de sang. Il faut recueillir cette liqueur avant que les feuilles paroissent; car lorsqu'elles sont venues, elle n'est plus si agréable: lorsqu'elle a fermenté, elle devient bonne à boire, & comme vineuse; elle a une agréable odeur & peut se conserver une année dans des vaisseaux bien fermés, avec un peu d'huile par-dessus. Les Bergers se désalterent souvent dans les forêts avec cette liqueur, sortant des mains de la nature: un seul rameau, dit-on, donne quelquefois en un jour plus de huit ou dix livres de cette liqueur: on assure qu'elle enleve les taches du visage si on l'en lave plusieurs fois par jour, & qu'on le laisse sécher sans l'essuyer.

BOULET DE CANON, *pekia fructu maximo globoso. Barr.* M. de Préfontaine, *Mais. Rust. de Cay.* dit que la grosseur & la forme sphérique du fruit de cet arbre lui a fait donner par les Créoles le nom de *boulet de canon.* L'écorce de ce fruit est épaisse, dure, jaunâtre, madrée de gris: la chair ou pulpe contient plusieurs noyaux qui font du bruit les uns contre les autres en remuant le fruit lorsqu'il est desséché. Les Sauvages aiment ce fruit; mais les Blancs n'en font usage que dans les maladies de poitrine. La feuille de cet arbre est lisse: sa nervure principale s'étend jusqu'à son extrémité; les autres sont assez distantes entr'elles & obliques,

Pison dit qu'il y en a une autre espece que les Portugais nomment *setim*, dont le bois ne se pourrit jamais, & qui seroit très-propre à faire des canots. *Voyez* la figure de l'arbre & du fruit dans l'*Appendix de Marcgrave, page 293.*

BOULETTE. *Voyez* GLOBULAIRE. On donne aussi le nom de boulette au *chardon échinope*. Voyez ce mot.

BOUQUETIN. *Voyez* BOUC SAUVAGE.

BOURAGINÉES, *borragines aut asperifoliæ*. Les Botanistes donnent ce nom à une famille de plantes qui paroissent tenir un milieu entre les *apocins* & les *labiées*. La plupart sont herbacées & vivaces par leurs racines. Il y en a peu d'annuelles, & quelques-unes forment des arbres ou arbrisseaux qui quittent tous leurs feuilles dans l'année. Leurs racines sont rameuses & garnies de fibres: leurs tiges & branches sont rondes, les feuilles rudes au toucher: les fleurs sont hermaphrodites, complettes, monopétales, à cinq étamines & un pistil, & succédées par quatre semences. Ces plantes comprennent la *consoude*, la *cynoglosse*, l'*héliotrope*, la *pulmonaire*, la *buglose*, l'*herbe aux viperes*, le *gremil*, &c. *Voyez ces mots*. La plupart sont mucilagineuses, presque sans goût & sans odeur: étant desséchées, elles fusent comme le nitre sur les charbons ardens.

BOURDAINE ou BOURGENE, ou AUNE NOIR, *frangula*. C'est un grand arbrisseau du genre du nerprun, & qui croît principalement dans les lieux humides & les bois taillis. Il porte des fleurs en rose, auxquelles succedent des baies rondes, divisées par une rainure qui les fait paroître comme doubles, vertes d'abord, ensuite rouges & noires lorsqu'elles sont mûres. Ses feuilles sont d'un beau vert, assez semblables à celles de l'aune, mais plus noirâtres, placées alternativement sur les branches. Son écorce est noire en dehors, d'un jaune safrané en dedans. Le bois de cet arbre est blanc & tendre; on le réduit en un charbon léger, fort sec, & estimé le meilleur pour la fabrique de la poudre à canon.

Il est permis au Commissaire-Général des Poudres &

à ses Commis, de faire exploiter dans les bois du Roi & autres, tant de *bourdaines* qu'il leur plaît, depuis l'âge de trois ans jusqu'à quatre, & en quelque temps qu'ils le jugent à propos, après toutefois en avoir obtenu la permission des Officiers des Eaux & Forêts, & avoir appelé les Gardes à la coupe.

Un quintal de ce bois, dit M. *Duhamel*, qui coûte à-peu-près quatre francs, ne produit que douze livres de charbon. Il y a des Provinces où les Cordonniers ne font point d'usage d'autres bois pour les chevilles de souliers. La seconde écorce, sur-tout celle de la racine de cet arbrisseau, est amere, un peu gluante, apéritive, & employée par les gens de la campagne dans l'hydropisie & les fievres intermittentes; elle purge lorsqu'elle est desséchée; elle est émétique quand elle est verte. M. *Haller* dit qu'on peut tirer une huile de la graine de l'aune noir; elle sert à entretenir la lampe. Les baies de cet arbre, étant vertes, peuvent servir à teindre en vert des étoffes de laine. L'écorce teint en jaune.

BOURDON, *bombylius*. *Voyez à la suite du mot* ABEILLE, *l'article des* Abeilles-bourdons.

BOURDONNEUR. Nom donné au *colibri*. Voyez ce mot.

BOURGEON. Ce n'est, à proprement parler, que la tige ou la branche de l'arbre en raccourci. Il se trouve placé de plusieurs manieres différentes sur les plantes. *Voyez aux mots* PLANTE, ARBRE, &c.

BOURG-ÉPINE. *Voyez* NERPRUN.

BOURRACHE, *borrago*. C'est une plante des plus usitées en Médecine, & que l'on cultive dans presque tous les jardins. Sa racine est blanche, de la grosseur du doigt, d'une saveur visqueuse; sa tige est velue, creuse, haute d'une coudée. Ses feuilles sont d'un vert foncé, hérissées de pointes fines & saillantes, opposées à la base & alternes dans le haut: au sommet des rameaux naissent des fleurs d'une belle couleur bleue, en rose d'une seule piece, semblables à la molette d'un éperon: à ces fleurs succedent quatre semences noires, ayant la figure d'une tête de vipere.

La bourrache, dit M. *Haller*, est naturellement vis-

queuſe, & le lieu où elle prend naiſſance lui procure des parties ſalines qui la rendent foiblement ſavonneuſe.

Le ſuc de bourrache clarifié, évaporé au bain marie, en conſiſtance de miel épais, eſt du nombre de ceux qu'on nomme extraits ſavonneux, parce qu'ils ſe diſſolvent en partie dans l'eſprit de vin. Le ſuc de bourrache, diſtillé à feu nud, ſe bourſouffle conſidérablement, donne un peu de flegme inſipide, qui eſt bientôt ſuivi d'un eſprit alkali volatil très-pénétrant; il paſſe enſuite une huile empireumatique fétide & peſante; il reſte un charbon fort léger qui ſe réduit aſſez difficilement en cendres; ces cendres leſſivées donnent un alkali fixe déliqueſcent, tel que le fourniſſent la plupart des végétaux; le charbon lui-même leſſivé avant l'incinération fournit beaucoup de nitre, quelque peu de ſel marin & un ſel alkali fixe déliqueſcent.

Il eſt clair, dit M. *Bucquet*, que de tous ces principes il n'y avoit dans le ſuc de bourrache que le flegme, la partie huileuſe, le nitre, le ſel marin, l'alkali fixe & la partie terreuſe. A l'égard de l'alkali volatil, il eſt le produit du feu qui l'a formé aux dépens de l'alkali fixe & de l'huile, puiſque ce produit, quoique très-volatil, ne paſſe qu'après le flegme, & quand la décompoſition eſt déjà avancée; d'ailleurs de quelque maniere qu'on opere pour ſéparer les ſels contenus dans le ſuc de bourrache, on n'y trouve jamais d'alkali volatil.

Cette plante diviſe les humeurs épaiſſes & groſſieres, rend le ſang plus fluide, rétablit les ſecrétions & excrétions, & eſt utile dans toutes les maladies où il faut éviter les remedes chauds. Les fleurs de bourrache ſont au nombre des fleurs cordiales; mais lorſqu'elles ſont ſeches, elles n'ont guere de vertu; auſſi dans l'hiver ordonne-t-on préférablement les racines de la bourrache, parce qu'étant fraîches elles ont toute leur vertu.

BOURRE. Nom donné au poil de pluſieurs quadrupedes, comme taureaux, bœufs, vaches, veaux, bufles, cerfs, chevaux, &c. On le détache par le moyen de la chaux ou on le raſe avec un long couteau, de deſſus leurs peaux ou cuirs, lorſqu'on les prépare dans

les tanneries ou en mégie. La *bourre* sert à garnir des selles, des bâts, des chaises, des tabourets, des banquettes, &c. *Voyez l'article* POIL.

Il y a aussi la *bourre de soie:* c'est la *filoselle* ou *fleuret*, c'est-à-dire cette partie de la soie qu'on rebute au dévidage des cocons, mais qu'on a l'art de filer & de mettre en écheveaux comme la belle soie. On en fait des padoues, des ceintures, des lacets, du cordonnet, &c. *Voyez à l'article* VER A SOIE.

BOURSE A BERGER ou TABOURET, *bursa pastoris*. Cette plante croît naturellement dans les chemins, dans les lieux incultes & déserts. Sa racine blanche & fibreuse pousse une tige qui s'éleve à la hauteur d'une coudée. Ses feuilles inférieures sont découpées comme celles du pissenlit; celles qui embrassent la tige sont plus petites, garnies d'oreilles à leurs bases. Ses fleurs sont petites, blanches, en croix, & naissent au sommet des rameaux: à ces fleurs succede un fruit applati, en forme de petite bourse; ce qui lui a fait donner le nom de *bourse à pasteur*.

Cette plante est mise par quelques Médecins au rang des rafraîchissantes & vulnéraires astringentes; elle est regardée comme spécifique dans le pissement de sang: la plante pilée ou une tente de charpie trempée dans son suc, arrête les hémorragies des narines; la plante fraîche pilée & appliquée sur les plaies récentes, arrête le sang & prévient l'inflammation. Mais M. *Haller* regarde le tabouret comme l'astringent le plus foible de sa classe crucifere, & n'est, dit-il, point en usage.

BOUSIER ou BOUZIER, *copris*. Le caractere de ce genre d'insecte est d'avoir les antennes en masse à feuillets, & de n'avoir point d'écusson entre les étuis, à l'endroit de leur origine ou de leur attache avec le corcelet. C'est par ce dernier caractere qu'ils different des scarabées proprement dits; outre ce caractere particulier, tous les insectes de ce genre ont un certain port que leur donnent leurs longues pattes, celles surtout de la derniere paire sont fort longues; en sorte qu'il semble que ces animaux soient montés sur des échasses: quelques especes ont une corne sur la tête, d'autres en ont deux; leur usage n'est pas aisé à déter-

miner, peut-être leur servent-elles pour s'enfoncer plus aisément dans les bouzes de vaches, les fientes d'animaux & les immondices les plus sales, où on les trouve ordinairement. C'est-là que ces insectes déposent leurs œufs, que leurs larves s'éclosent, croissent & s'y métamorphosent. On en distingue de plusieurs sortes, connues sous les noms de *capucin*, *hottentot*, l'*araignée*, &c.

BOUTARQUE ou POUTARGUE. Dans les pays méridionaux on donne ce nom à une préparation d'œufs de poisson. *Voyez à l'article* MUGE.

BOUT DE PETUN, *crotophagus*. Genre d'oiseau dont on distingue deux especes que l'on trouve à Cayenne. La premiere espece de ces oiseaux est de la grosseur d'un geai, & l'autre comme un merle. Le plumage est d'un noir violet, bordé de vert. Le bec est court & comprimé : on distingue sur la mâchoire supérieure quelques plumes semblables à du crin. Ces oiseaux, dit-on, vivent en famille, & font leur nid dans les haies ; ce nid est assez grand pour contenir cinquante œufs qu'ils couvent de concert ensemble.

BOUSSEROLE. *Voyez* Raisin d'ours.

BOUTIS. Espece de rat sauvage de la Côte d'Or en Afrique, très-estimé chez les Negres par le goût exquis qu'ils trouvent à sa chair, mais très-redoutable en revanche par le dommage incroyable qu'il cause à leurs magasins de millet & de riz ; dans une seule nuit, un seul de ces animaux fait dans un champ de blé le même ravage que cent rats : non content de manger au point de mourir, ce dévastateur renverse & détruit tout ce qui n'a pu être la proie de sa gourmandise.

BOUTON D'ARGENT. Nom donné à la ptarmique à fleurs doubles.

BOUTON DE MER. Nom que l'on donne à l'*oursin*. Voyez ce mot.

BOUTON D'OR & BOUTON BLANC. *Voyez* IMMORTELLE *&* PTARMIQUE.

BOUTON & BOURGEON. *Voyez ces mots dans le tableau alphabétique, &c. de l'article* PLANTE.

BOUVIER. *Voyez* GOBEUR DE MOUCHES.

BOUVIER ou PETEUSE, *bubulcula*. Espece de

poiſſon de riviere du genre des carpes, couvert de grandes écailles de couleur argentine, perlée, quoique ſe tenant communément dans la vaſe; long de trois à quatre doigts, plat & large d'un bon pouce; ſa gueule eſt petite, ſans dents; ſa queue eſt fourchue & rougeâtre. On l'eſtime apéritif & bon à manger. Les Picards l'appellent *roſiere*.

BOUVREUIL ou PIVOINE, *pyrrhula*. Genre d'oiſeau un peu plus gros que le moineau appelé *pierrot*, & que ſes couleurs mâles & foncées rendent agréable: le deſſous du cou & le dos ſont de couleur cendrée, très-légérement teinte de roux. Le mâle a toute la poitrine d'une belle couleur rouge; ſon bec eſt noir, court, fort; la baſe du bec inférieur eſt contournée en forme de croiſſant, & recouverte de la piece ſupérieure qui déborde un peu. Ses ongles ſont noirs, & ſes pieds bruns.

Cet oiſeau, pendant le printemps, fait un grand dégât dans les vergers; il aime beaucoup les premiers boutons qui précedent les feuilles & les fleurs des pommiers, poiriers, pêchers & autres arbres, auxquels il cauſe de grands dommages. On l'éleve facilement en cage: il eſt ſuſceptible d'une belle éducation; il apprend ſans beaucoup de peine à imiter le ſon de la flûte, & à répéter des airs. Son chant eſt agréable, mais cependant moins que celui de la *linotte*. On dit que la femelle chante auſſi bien que le mâle: ſi cela eſt vrai, c'eſt une des exceptions que la Nature ſe plaît à mettre aux regles générales, pour répandre plus de variétés dans ſes productions.

Des Auteurs font mention du *bouvreuil noir*, du *bouvreuil blanc*, du *bouvreuil jaunâtre d'Hambourg*, & qui vit d'inſectes; c'eſt le *grimpereau d'Hambourg*, *d'Albin*. Il y a auſſi des bouvreuils étrangers à l'Europe: on en trouve de noirs dans le Mexique & en Afrique, de bleus dans le Bréſil & la Caroline, de violets à Bahama & de hupés en Amérique.

BOYAUX. Nom donné aux inteſtins. Il y a des animaux dont les *boyaux* ſont utiles dans le Commerce, après avoir été préparés par les *Boyaudiers*. Tout le monde connoît les cordes de violon, de baſſe & d'autres

inſtrumens

instrumens de Musique. Voyez la maniere dont les Ouvriers s'y prennent pour fabriquer les cordes à boyau, à la fin de l'article AGNEAU, & dans le *Diction. des Arts & Métiers.*

BRACELETS, *armillæ*. On voit dans les Cabinets ces ornemens des Anciens : ils paroissent avoir été du goût de presque toutes les Nations. On les a portés autrefois au haut du bras ; quelquefois aussi on mettoit de semblables anneaux aux jambes. Ils ont été des marques arbitraires d'honneur ou d'esclavage ; c'étoient quelquefois des récompenses de la valeur. Il y en a eu de fer, d'ivoire, d'argent, de cuivre jaune & de lames d'or. On a trouvé à Store, près de l'île Adam, dans un endroit appelé le *camp de Jules César*, des squelettes humains qui avoient encore des hausse-cols, des bracelets & des anneaux d'un cuivre comme doré, où l'on suspendoit des bulles d'or ou d'argent. Les Sauvages en ont de coco ou de coquilles. On sait que le goût du luxe & de la parure n'est pas moins vif chez les Sauvages que parmi les hommes policés. N'a-t-on pas vu des peuples barbares vendre leurs parens, même leurs peres, leurs meres, leurs femmes & leurs enfans pour posséder des bracelets de verrerie ? &c.

BRADYPE. *Voyez* PARESSEUX.

BRAI. *Voyez* POIX LIQUIDE *aux articles* PIN & SAPIN. Le brai sec est l'*arcançon*.

BRANCHES. *Voyez ce mot dans le tableau alphabétique, &c. à l'article* PLANTE.

BRANC-URSINE. *Voyez* ACANTHE.

BRASIL. Les Mineurs Anglois donnent ce nom à une marcassite souvent lamelleuse, mais unie & semblable au laiton ou au cuivre jaune. *Voyez* Marcassite.

BRASSICAIRES. Ce sont les papillons du chou. *Voyez* Chenille du chou.

BRÉANT ou BRUANT. Oiseau de la grosseur du *pinson*, dont le chant est fort agréable. Les mâles sont presque tous d'un vert jaunâtre, à l'exception de quelques parties des ailes & de la queue ; leurs jambes sont d'un rouge couleur de chair. La femelle tire sur le gris, & pond quatre ou cinq œufs. Le bréant est un de ces oiseaux qui, par son éducation privée, est admis dans

l'intérieur de nos maiſons. Son chant répand la gaieté dans nos appartemens. On éleve cet oiſeau facilement en cage, en le nourriſſant de *navette* & de *chenevi.*

BREBIS. *Voyez* Belier.

BRÉCHITE ou GOUPILLON DE MER. Monſieur *Guettard* donne ce nom à un foſſile qui pourroit être regardé comme une ſorte d'arroſoir marin, mais d'une eſpece ſinguliere. Le caractere générique de ce polypite ou polypier foſſile, eſt d'être d'une figure conique, & d'être percé de trous en ſon ſommet, d'avoir des cretes circulaires & des ſtries longitudinales.

BREHAIGNE. Mot populaire qui exprime que la biche ou un autre individu femelle, n'engendre point.

BRÊME, *brama.* Poiſſon du genre des *carpes*, mais plus applati, dont la tête eſt petite & le corps a plus de largeur perpendiculaire. Son dos eſt arqué & aigu; la ligne latérale eſt courbe. La nageoire du dos, dit M. *Deleuze*, a douze rayons; celle de l'anus en a vingt-ſept. Ce poiſſon ſe plaît dans les lacs remplis de fange & à l'embouchure de la Seine. Sa chair eſt molle, graſſe: il y a des gens qui la trouvent bonne.

On pêche dans l'Elbe trois eſpeces différentes de brêmes, parmi leſquelles il y en a une dont la chair eſt d'un très-bon goût. La premiere eſpece de ces brêmes ſe plaît plus dans les étangs & les réſervoirs, que dans les rivieres; mais dans les endroits où il y en a trop, les *carpes* ne profitent pas.

BRÊME DE MER ou BRAME. Poiſſon de mer qui ne s'écarte guere du bord, & qui eſt environ de la longueur d'une coudée. Ce poiſſon eſt très-bon à manger, ainſi que la *brême Chinoiſe.* L'une & l'autre paſſent pour être des eſpeces de *dorades.* Voyez ce mot.

Les Hottentots pêchent beaucoup de ces brêmes, qu'ils prennent rarement dans le filet, mais ſeulement lorſque la tempête les fait venir par bandes ſur le rivage. Les Pêcheurs Européens & Hottentots les font venir auprès de l'hameçon en ſifflant & faiſant grand bruit.

À l'occasion de la *brême de mer*, on lit dans l'*Histoire générale des Voyages*, qu'un Matelot voulant prendre un poisson qu'il croyoit être une brême, l'avoit à peine touché, qu'il poussa un grand cri, se plaignant d'avoir perdu l'usage de la main. Un autre se moquant de lui, & pressant ce poisson du pied qu'il avoit nud, sa jambe demeura aussi-tôt sans mouvement. Lorsque cet engourdissement fut passé, quelques mauvais plaisans appelerent le Cuisinier qui étoit sous le pont du vaisseau, & lui dirent de prendre ce poisson pour le préparer; il le prit des deux mains, & le laissant tomber aussi-tôt, il s'écria, en gémissant, qu'il se croyoit attaqué d'une paralysie. Si ce poisson n'étoit pas une espece de torpille, il faudroit dire que la *torpille* n'est pas le seul poisson qui produise cet effet singulier. Voyez, *au mot* TORPILLE, la maniere dont on rend raison de ce phénomene. *Voyez aussi* Anguille de Cayenne.

BRESILLET. *Voyez à l'article* BOIS DE BRÉSIL.

BRINDONES. Fruit qui croît aux Indes Orientales, & dont les Portugais ont fait pendant long-temps un commerce assez considérable, sa pulpe étant d'usage en teinture, & son écorce servant à la confection du vinaigre de ce pays. Le brindones est rougeâtre en dehors, & d'un rouge de sang en dedans. Il conserve toujours sa couleur intérieure, ainsi que son goût, qui est assez âcre; mais à mesure qu'il mûrit, il devient noirâtre à l'extérieur. On en mange quelquefois, mais rarement. *Ray, Hist. Plant.*

BRISE-OS. *Voy. à l'art.* CHIENDENT. On a donné aussi le nom de *brise-os* à l'oiseau *orfraye*. Voyez ce mot.

BRISSOÏDES ou BRISSITES. Nom donné à un genre d'oursin devenu fossile. *Voyez l'article* Oursin.

BROCARD DE SOIE. Nom donné à une coquille du genre des *rouleaux*. Sa couleur est gris de lin nué de couleur de chair, à bandes longitudinales de taches d'un rouge-brun, en forme de réseau, & à deux zones de grandes taches de même couleur. Sa tête est applatie, & les orbes en sont un peu tuberculeux. *Voyez* Rouleaux.

BROCHET, *lucius*. Poisson de lacs, d'étangs & de rivieres. Il est remarquable par sa tête longue, de figure singuliere, applatie dans sa partie antérieure depuis les yeux jusqu'au bout du bec, de forme carrée & percée de petits trous. Sa mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure, & armée de petites dents très-aiguës; il n'y en a point à la supérieure, mais il y en a deux rangs sur le palais. Le ventre du brochet est évasé & large. Il a le dos obscur, la queue fourchue, la ligne latérale assez droite, son ventre tacheté de points blancs & luisans, ses yeux enfoncés dans leur orbite.

M. *Deleuze* observe que le brochet est du genre des poissons à nageoires molles: celle du dos est placée tout près de la queue, & il a quatorze côtes à la membrane des ouies.

Ce poisson n'aime nullement les eaux salées; il ne se trouve que rarement aux embouchures des rivieres, à moins qu'il n'y soit porté par l'impétuosité de l'eau; alors il devient maigre & sec. Il est très-vorace, détruit les autres poissons, suit les carpes dans le temps où elles fraient, pour avaler leur frai. Ces poissons sont si carnassiers, qu'ils s'efforcent d'avaler d'autres poissons presqu'aussi gros qu'eux; ils commencent par la tête, & ils attirent peu-à-peu le reste du corps, à mesure qu'ils digerent ce qui est dans leur estomac. On a vu de ces poissons d'égales forces vouloir se dévorer l'un l'autre, & venir expirer tous les deux sur le rivage, l'un dans la gueule de l'autre. Le brochet avale avidement la grenouille & même le crapaud; mais il revomit ce dernier, ainsi qu'on en a fait l'expérience. On dit qu'il n'attaque point les grosses *perches*, parce qu'elles sont armées d'aiguillons qu'elles hérissent; mais d'autres assurent qu'il les prend en travers, & les serre jusqu'à les étouffer.

La femelle, lorsqu'elle veut jeter son frai, s'éloigne, dit-on, du lieu où elle a coutume de demeurer, de peur que ses œufs ne soient dévorés par d'autres brochets: ce qui paroît assez vraisemblable, vu que les mâles des autres poissons poursuivent les femelles qui sont prêtes à mettre bas, pour en avaler les œufs aussitôt qu'ils sont jetés.

Dans bien des pays on ſe garde bien, lorſqu'on empoiſſonne un étang, d'y jeter du brocheton; car il s'en trouve toujours aſſez ſans qu'on y en ait mis. On croit que cela vient de ce que les œufs de brochets ſe collent aux pattes ou aux cuiſſes du héron, s'en détachent enſuite lorſqu'il vient à la pêche dans un étang, & le peuplent ainſi de frai de brochets. On eſt dans l'uſage, dans certains pays, d'enfermer les brochets dans des caiſſes de bois qu'on laiſſe flotter ſur les étangs, & dans leſquelles on les engraiſſe en leur jetant de la nourriture.

Le brochet eſt ruſé, il ſe tient comme à l'affut contre le courant de l'eau, & lorſqu'il apperçoit quelque proie, il ſe jette deſſus avec avidité. On dit que ce poiſſon vit très-long-temps: on cite pour preuve celui que *Frédéric II* jeta dans un étang avec un anneau d'airain; on aſſure que ce brochet fut retrouvé deux cents ſoixante-deux ans après; mais ce récit a bien l'air d'une fable. Le brochet eſt auſſi un des poiſſons qui entend le mieux. On en a vu un dans le vivier du Louvre, du temps de *Charles IX*, qui, quand on crioit *lupule*, *lupule*, ſe montroit & venoit prendre le pain qu'on lui jetoit.

Les brochets different entr'eux pour la grandeur & pour la couleur, ſuivant l'âge & les lieux; il n'eſt pas rare d'en voir qui ont juſqu'à deux ou trois coudées de longueur. M. *Darcy* nous a dit avoir vu chez le Prince *Lobkovitz* en Boheme, deux brochets qui peſoient chacun cinquante livres, & qui furent ſervis ſur la table de S. A. S. Monſeigneur le Prince *de Conti*. On a trouvé quelquefois des *tœnia* attachés aux inteſtins de ce poiſſon.

On appelle le petit brocheton, *lanceron* ou *lançon*; le moyen, celui qui eſt gros comme le poing, *brochet* ou *poignard*; & le gros, qui a plus de dix-huit pouces entre œil & bat, *brochet carreau*.

La fécondité de ce poiſſon eſt merveilleuſe: on a compté dans un brochet femelle juſqu'à cent quarante-huit mille œufs. Ces œufs excitent des nauſées & purgent violemment: auſſi les gens du peuple s'en ſervent-ils quelquefois pour ſe purger.

La chair du brochet eſt ferme; ceux des lacs & des

grandes rivieres ſont les plus eſtimés. On les prépare de pluſieurs manieres, au court-bouillon, à la ſauce d'anchois & à la Polonoiſe ; on les frit, on les met en ragoût ou on les farcit. Il y a des brochets, ainſi que quelques autres poiſſons, auxquels on a trouvé en même temps des œufs & une laite, d'où l'on peut conclure qu'ils ſont hermaphrodites. Comme ce poiſſon eſt fort vorace, & que par conſéquent il court beaucoup, la pêche en eſt fort facile ; il ſe prend de lui-même dans les filets, ou mord à l'hameçon.

On emploie en Médecine les mâchoires & la graiſſe de brochet : cette derniere eſt fort en uſage dans bien des pays, & on en oint la plante des pieds pour détourner les catarrhes & pour appaiſer la toux. La mâchoire inférieure eſt, dit-on, ſpécifique dans la pleuréſie. Ces mâchoires ont donné le nom aux *pillulæ de mandibula lucii.*

BROCHET DE MER. *Voyez* Bécune.

BROCHET DE TERRE. Nom donné à une eſpece de lézard des Antilles. Il reſſemble un peu au brochet de riviere : il a quinze pouces de long, & eſt de couleur griſe argentée : il fait beaucoup de bruit pendant la nuit. Il habite les rochers. N'eſt-ce point une eſpece de *ſalamandre ?* Voyez ce mot.

BROCOLI. *Voyez à l'article* Chou-fleur.

BRONTIAS. Pierre fort célebre chez les Anciens, qui la nommoient auſſi *batrachite* & *chelonite*. Ils prétendoient, mais ſans aucun fondement, qu'elle tomboit des nuages avec la grêle. Le *brontias* n'eſt qu'une pyrite ſulfureuſe martiale, brunâtre à l'extérieur, ſtriée du centre à la circonférence. Il y en a de différentes groſſeurs. *Voyez l'article* Pyrites.

BROU. C'eſt ainſi qu'on appelle la coque verte de la noix. *Voyez à l'article* Noyer.

BROUILLARD. Eſpece de météore compoſé de vapeurs & d'exhalaiſons, que la chaleur des rayons du ſoleil éleve inſenſiblement de la ſurface de la terre & des eaux, & qui retombent enſuite lentement de la région de l'air, en ſorte qu'elles y paroiſſent comme ſuſpendues.

Les brouillards ne ſont le plus ſouvent compoſés que

de parties aqueuſes, alors ils n'ont point de mauvaiſe odeur, & ne ſont point nuiſibles à la ſanté; mais quelquefois ils ſont mêlés d'exhalaiſons, comme cela eſt aſſez ordinaire dans les pays ſulfureux & marécageux; alors ils ont une mauvaiſe odeur, & ſont très-mal-ſains. Selon M. *Bourgeois*, les brouillards froids & glacés de l'hiver ſont preſque toujours nuiſibles à la ſanté, quoiqu'ils ne ſoient point chargés d'exhalaiſons ſulfureuſes & putrides, parce qu'ils diminuent & ſuppriment en partie la tranſpiration inſenſible. Lorſqu'ils durent pluſieurs ſemaines, on voit ordinairement régner à leur ſuite des maladies épidémiques très-dangereuſes. Lorſque le brouillard eſt compoſé d'exhalaiſons, & qu'il eſt tombé, on trouve quelquefois ſur la ſurface des eaux une pellicule rouge, & même aſſez épaiſſe.

En général les brouillards ſont plus fréquens en hiver qu'en aucun autre temps, & plus ſenſibles le ſoir & le matin: lorſqu'ils paroiſſent, l'air eſt calme & tranquille, mais ils ſe diſſipent dès que le vent vient à ſouffler.

Quand les années ſont pluvieuſes, il tombe ſouvent en France des brouillards gras, que l'on croit cauſer aux blés la maladie que l'on nomme *nielle*. Le *ſeigle* ſur-tout ſe corrompt à un tel point, que le pain dans lequel on en met, occaſionne quelquefois la gangrene. *Voyez au mot* Blé l'article des maladies du blé, ainſi qu'au mot *Seigle* les maladies de ce grain.

Les brouillards ne ſont que de petits nuages placés dans la plus baſſe région de l'air, & les nuages ne ſont que des brouillards qui ſe ſont élevés plus haut.

Les objets qu'on voit à travers le brouillard, paroiſſent plus grands & plus éloignés: effet produit par la réfraction de la lumiere. Si le brouillard eſt fort délié & diſperſé dans une grande étendue de l'atmoſphere, on peut alors enviſager le ſoleil à nud ſans en être incommodé; mais alors cet aſtre paroît pâle, tandis que le reſte de l'atmoſphere eſt bleu & ſerein. Les Matelots donnent le nom de *brume* au brouillard qui ſe voit ſur mer.

BROUSSIN D'ERABLE. *Voyez* Erable.

BRUANT, *emberiza*. Genre de petit oiſeau à quatre doigts, trois devant & un derriere, le bec conique &

aigu, la mâchoire ſupérieure eſt intérieurement armée d'un petit tubercule oſſeux, qui ſert à ces oiſeaux pour briſer les graines dont ils ſe nourriſſent. Le *bruant commun* fait ſon nid à terre, & eſt plus jaunâtre que ſa femelle. Il y a encore le *bruant de haie*, *emberiza ſepiaria*, & le *bruant des prés*; leur queue eſt quelquefois fourchue. Le *bruant du Canada* eſt quelquefois tout bleu; celui du Bréſil eſt jaunâtre; celui de Saint-Domingue eſt olivâtre, mais celui de Surinam eſt d'un gris tacheté de rouge. M. *Briſſon* place les ortolans dans le genre du bruant. *Voyez* Ortolan.

BRUCHE, *bruchus*. Genre d'inſecte coléoptere, à antennes filiformes, dont le corcelet & le corps ſont arrondis en boſſe. On trouve ces inſectes dans les tas de feuilles ſeches, dans le foin & dans les herbiers, même dans les animaux conſervés dans les cabinets des Curieux. On en trouve une eſpece qui n'a point d'ailes, mais dont les étuis ſont réunis & immobiles. La chryſalide de la bruche eſt fine & ſoyeuſe.

BRUGNON ou BRIGNON. C'eſt une eſpece de pêche. *Voyez* Pêcher. Dans le commerce de l'Epicerie on donne le nom de *brugnoles* à des prunes de Provence ſéchées au ſoleil: elles nous viennent dans des boîtes à confitures. *Voyez à l'article* Prunier.

BRUIA & CALI, ou CALIE. Oiſeaux envoyés de Madagaſcar à M. *de Buffon*: le premier eſt la femelle, & le dernier, le mâle. Par leur petiteſſe ils ſe rapporteroient à notre *écorcheur d'Europe*; cependant ils en different aſſez pour être regardés comme oiſeau d'une eſpece différente.

BRUINE, eſt une petite pluie fort fine qui tombe très-lentement. Lorſqu'il ne fait point de vent, la peſanteur ſpécifique de ces petites gouttes d'eau n'eſt preſque pas différente de celle de l'air, ſur-tout quand la diſſolution de la nuée commence par le bas. *Voyez* Pluie.

BRULEBEC. *Voyez* Scandebec.

BRULOT. A la Louiſiane on donne ce nom aux *chiques* & aux *bêtes rouges*. Voyez ces mots.

BRUMAZAR eſt, ſelon *Beccher*, une matiere onctueuſe, formée par les vapeurs & exhalaiſons ſulfu-

reuſes & mercurielles qui viennent des entrailles de la terre, & qui miſes en mouvement par une chaleur continuelle, s'uniſſent étroitement. Cet Auteur dit que perſonne ne veut admettre pareille choſe dans les métaux, quoiqu'on l'y apperçoive clairement : c'eſt, ſelon lui, la matiere premiere des métaux, & le ferment qui les conduit à la perfection. *Voyez l'article* Métaux *& celui de* Mines.

BRUME. *Voyez* Brouillard *&* Ver à tuyau.

BRUN-ROUGE. C'eſt le nom que l'on donne à une eſpece d'ochre ferrugineux, & dont on fait uſage dans la Peinture, ſoit à l'huile, ſoit en détrempe. *Voy.* Ochre.

BRUNELLE, *brunella.* Plante qui croît dans les prairies, ainſi que la *bugle*, de laquelle elle differe peu au premier aſpect. Mais la différence eſt facile à ſaiſir par la fleur, qui dans la brunelle eſt d'une ſeule piece en gueule, & dont la levre ſupérieure eſt en caſque; au lieu que dans la *bugle*, à la place de la levre ſupérieure, il n'y a que des dentelures; M. *Deleuze* dit auſſi que les filets des étamines ſont fourchés par le haut en deux petits filets, dont l'un porte l'anthere. Le nom de cette plante dérive de l'Allemand, dit M. *Haller*, & indique que ſon infuſion eſt bonne dans les maux de gorge; elle a auſſi la propriété de raffermir les dents vacillantes par la ſalivation mercurielle. Elle eſt employée dans les dyſſenteries & autres excrétions ſanguines. Ses autres propriétés ſont les mêmes que celles de la *bugle*. Voyez ce mot.

BRUNETTES. Nom que les Curieux donnent à quelques eſpeces de coquillages de la famille des rouleaux. *Voyez ce mot.*

BRUSC. *Voyez* Genêt épineux.

BRUTE. C'eſt la *bête*. Voyez ce mot.

BRUYERE, en latin *erica*. C'eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpeces; les unes s'élevent très-peu, les autres s'élevent en petits arbriſſeaux. Les bruyeres fleuriſſent vers les mois de Juin & Juillet, & font voir de petites fleurs en cloche fort jolies, & diverſement colorées ſuivant les eſpeces. Elles ſont à huit étamines,

dit M. *Deleuze*; le calice eſt à quatre feuilles, & la corolle monopétale partagée plus ou moins profondément en quatre quartiers. Leur piſtil devient dans la ſuite un fruit ordinairement arrondi, qui s'ouvre en quatre parties. Il eſt plus ſouvent partagé en quatre loges, & il renferme des ſemences aſſez petites.

Les bruyeres croiſſent naturellement dans les lieux ſecs, les landes & les forêts. On dit que le miel que les abeilles recueillent ſur les fleurs de bruyere, eſt jaune, ſyrupeux & peu eſtimé. Ces plantes & toutes celles dont la fleur eſt en cloche, fourniſſent aux mouches d'abondantes récoltes, parce que la liqueur mielleuſe y eſt mieux réunie, & s'évapore peut-être moins. Lorſque les *vers à ſoie* ſont prêts à ſe métamorphoſer, on leur préſente de petites bottes de bruyere, ſur leſquelles ils filent leur coque. En Italie on choiſit les rameaux de bruyere les plus petits & les plus ſouples pour en faire des balais. C'eſt de-là que les Marchands Vergettiers de Paris les tirent comme les meilleurs qui ſoient à leur uſage. On regarde les feuilles & les fleurs de bruyere comme diurétiques, propres à chaſſer les ſables & les petits calculs des reins & de la veſſie; on les applique auſſi ſur les morſures venimeuſes. L'eau diſtillée de cette plante eſt eſtimée opthalmique, & bonne pour les inflammations des yeux. On donne auſſi le nom de bruyere à la *camarigne*. Voy. ce mot.

BRYONE ou COULEUVRÉE, *bryonia*. Il y en a deux eſpeces, dont l'une porte des baies rouges & l'autre des baies noires. La premiere, dont on fait plus d'uſage, a une racine plus ou moins groſſe, dont la ſubſtance eſt marquée par des cercles, une ſaveur âcre, déſagréable, & une odeur fétide. Cette plante pouſſe des tiges grimpantes, garnies de mains ou de longs filets tortillés, à l'aide deſquels elle s'attache ſur les haies. Les feuilles reſſemblent un peu à celles de la vigne, mais elles ſont plus petites & un peu rudes; des aiſſelles des feuilles ſortent des fleurs d'un blanc verdâtre, en forme de baſſin, découpées en cinq parties. Il y a deux eſpeces de ces fleurs; les unes plus grandes, qui ne ſont point fertiles, & d'autres plus petites, auxquelles ſuccedent des baies de la groſſeur

d'un pois, rouges lorſqu'elles ſont mûres, pleines d'un ſuc qui excite des nauſées.

La racine a la forme d'un navet, & a un goût âcre; c'eſt pourquoi quelques-uns la nomment le *navet du diable*. Des Charlatans & des Bateleurs ſe ſervent de cette racine pour en faire des eſpeces de figures monſtrueuſes, qu'ils mettent quelques jours dans le ſable ſec, & qu'ils vendent enſuite pour des *mandragores*. Voyez ce mot. On a prétendu que cette racine étant fraîche, diſſout puiſſamment la pituite tenace; mais c'eſt un purgatif âcre trop violent: on dit encore qu'étant tempérée par la crême de tartre, elle étoit utile dans l'hydropiſie, &c. cependant cette racine, mangée même en petite quantité, eſt un poiſon. M. *Morand*, réfléchiſſant ſur la nature de ce poiſon dont il avoit vu des effets funeſtes, a examiné cette racine & lui a trouvé beaucoup d'analogie avec celle du *manioc*, dont on retire, quoiqu'elle ſoit un poiſon, la *caſſave* qui eſt une eſpece de pain. Il a fait macérer cette racine, & en a retiré par la macération une eſpece d'amidon ramaſſé en grumeau, qui, traité & préparé de la même maniere que le *manioc*, lui a donné un pain ou galette ſemblable à la *caſſave*. Voyez la maniere de préparer la *caſſave* au mot *Manioc*. Après la macération de la racine il ne reſte que le ſquelette iſolé de tout le parenchyme, qui étoit renfermé dans le lacis réticulaire. Il réſulte de ces expériences, qu'il n'eſt pas impoſſible d'enlever le mauvais goût & le poiſon que contiennent ces plantes, pour s'approprier les parties amidonnées, qui dans des temps fâcheux pourroient devenir une nourriture douce & ſucculente. Il en réſulteroit un avantage conſidérable par la facilité avec laquelle ces plantes croiſſent ſpontanément: la culture les dépouilleroit peut-être de leur amertume & de leur qualité vénéneuſe. M. *Baumé* a prouvé auſſi par des expériences, que la fécule que l'on retire de la *bryone*, dégagée de ſon ſuc par la filtration & par le lavage, fourniſſoit une matiere fort analogue à l'amidon. La racine de *bryone* appliquée extérieurement produit des veſſies. La racine de *bryone* à baies rouges eſt, ſelon M. *Bourgeois*, très-efficace dans les ſciatiques & rhumatiſmes invé-

térés. On pile cette racine dans un mortier avec un quart de son poids de beurre frais, & on en frotte la partie malade trois à quatre fois de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures; elle fait lever de petites vessies qui rendent beaucoup de sérosités âcres. Le *sceau de Notre-Dame*, ou la *racine vierge*, est, selon quelques-uns, une espece de *bryone;* mais, suivant M. *Haller*, le *sceau de Notre-Dame* n'a rien de commun avec la *bryone*, qui est de la classe des *cucumeracées*, classe naturelle & très-bien déterminée. Voyez ces mots.

BUBALE, *bubalus*. Espece d'animal qui tient pour la forme de celle de la vache & de celle du cerf; sa tête est armée de cornes, mais elles lui deviennent en quelque sorte inutiles; car cet animal est si timide, qu'il n'a d'autre ressource que la fuite pour éviter les bêtes féroces; il est très-léger à la course. On prétend que c'est le même animal que la vache de Barbarie dont a parlé M. *Perrault* dans les Mémoires de l'Académie. *Voyez* VACHE DE BARBARIE. M. *Pallas* range le *bubale* parmi les antilopes *lyri-cornes*. Voyez à l'article *Gazelle*.

BUCARDITE, est la coquille bivalve appelée *cœur de bœuf*, & devenue fossile.

BUCAROS ou BARROS. Il est dit dans l'Encyclopédie, qu'on donne ce nom en Espagne & en Portugal à une espece de terre sigillée, ou bolaire & rouge, qui se trouve dans ces pays, notamment dans le voisinage de la ville d'Estremos, dans la Province d'Alentejo. *Voyez* TERRE SIGILLÉE *& l'art.* Bols.

On attribue à cette terre beaucoup de propriétés & de vertus; elle est fort styptique & astringente; on la dit bonne dans plusieurs maladies, & on prétend que c'est un excellent antidote contre toutes sortes de poisons. Les Dames Espagnoles se sont fait une telle habitude de mâcher & de prendre continuellement du *bucaros* (les François prononcent *boucaro*), qu'on prétend que la pénitence la plus sévere que les Confesseurs de ce pays-là puissent imposer à leurs pénitentes, est de s'en priver seulement pendant un jour, soit que les vertus qu'on lui attribue les déterminent à en pren-

dre si opiniâtrément, soit que la force de l'habitude la leur rende nécessaire.

Le vin conservé dans des vases faits de cette terre, en prend le goût & l'odeur qui sont assez agréables. Il en est de même de l'eau; mais quand on l'y verse, il se fait une espece de bouillonnement & d'effervescence; & si elle y séjourne quelque temps, elle en sort à la fin, parce que la matiere de ces vases est très-poreuse & spongieuse.

BUCÉPHALE. *Voyez l'article* Cheval, *sur la fin.*

BUCCIN, *buccinum.* Genre de coquilles de mer univalves, & nommées ainsi à cause de leur ressemblance avec une trompette. Le caractere distinctif de ce genre de coquilles, est d'être contourné en volute, à plusieurs spirales, dont la plus basse est beaucoup plus grande que les autres; ce qui les rend grosses par le milieu. Un autre caractere, c'est d'avoir l'ouverture de la coquille ou bouche, large, peu garnie de dents, ou entiere ou échancrée, ou terminée par une espece de queue plus ou moins alongée; (cet alongement produit par le noyau, s'appelle le *bec de la coquille*, & ce bec est souvent recourbé & creusé en goutiere), en quoi il differe des *pourpres*, dont l'ouverture est ronde; il differe aussi des *murex*, en ce que sa coquille n'est point couverte de pointes proprement dites. En perçant le petit bout de cette coquille, on s'en sert comme d'un cor ou d'une trompette pour se faire entendre de loin. Les Anciens disoient *buccinum dare.*

Quoique l'on fasse trois familles des *buccins*, des *murex* & des *pourpres*, par rapport à la figure extérieure de leurs coquilles, l'animal qui les habite est presque entiérement de même; ils ont tous la propriété de donner une liqueur semblable à celle que les Anciens tiroient de la *pourpre.*

On distingue les buccins en buccins à bouche entiere & sans bec, en buccins à bouche échancrée & sans bec, en buccins à bouche garnie d'un bec peu long, & en buccins à bouche garnie d'un long bec.

La famille des buccins contient un grand nombre d'especes de coquilles, tant de terre que d'eau douce.

On a donné à celles de mer divers noms qui ont quelques rapports avec leurs formes ; tels sont la *quenouille*; le *grand fuseau blanc*, espece de buccin fort rare ; la *mitre* à fond blanc, tachetée réguliérement de rouge; l'*ivoire* ou *mitre jaunâtre ;* la *tour de Babel*, dont les contours sont formés de différentes moulures rayées de taches rouges ou noires sur un fond blanc ; la *tulipe*, remarquable par sa belle marbrure de couleur brune ou jaune sur un fond blanc ; le *minaret*, la *tiarre* ou *couronne Papale* ; l'*aveline ;* l'*oreille de Midas ;* la *licorne ;* le *cabestan ;* la *trompe marine* ou *conque de Triton ;* la *cordeliere ;* le *tapis* ou la *robe de Perse ;* & un grand nombre d'autres dont la vue dans un coquiller flatte plus que les descriptions qu'on pourroit en donner, quelque détaillées qu'elles fussent.

L'animal qui habite les coquilles que l'on nomme *buccins*, est remarquable par une trompe qu'il porte à l'extrémité de la tête, qui lui sert à fouiller le limon & à pomper l'eau de la mer ; c'est par ce canal qu'il laisse écouler la liqueur purpurine employée par les Anciens, ainsi que celle de la *pourpre*, pour teindre en rouge. Le réservoir de cette liqueur est dans un petit vaisseau à côté du collier de l'animal. Ce vaisseau ne contient qu'une bonne goutte d'un fluide un peu jaunâtre, qui passe à la couleur de pourpre après qu'il a été exposé à l'air un certain temps. La trompe du *buccin* n'étant point armée de dents à son extrémité, ainsi que celle de la *pourpre*, il ne perce point comme elle les coquillages. L'animal a outre cette trompe une bouche & une autre espece de petite trompe qui lui sert de langue ; c'est par ce moyen qu'il attire à soi les alimens néceſſaires. L'opercule attachée à la plaque charnue sur laquelle il rampe, lui sert de cloison quand il veut se renfermer.

La Société Royale de Londres a découvert il y a environ soixante & dix ans, sur les côtes d'Angleterre, une espece de *buccin* très-commune, qui fournit la *couleur pourpre* si recherchée des Anciens. Sur les côtes du Poitou, M. *de Réaumur* en a aussi découvert une espece qui donne cette belle couleur. Les *buccins du Poitou* qui donnent la pourpre, se trouvent ordinairement

assemblés autour de certaines pierres ou sables, sur lesquels on voit beaucoup de grains ovales, longs de trois lignes, pleins d'une liqueur blanche un peu jaunâtre, assez semblable à celle qui se tire des buccins mêmes, & qui, après quelques changemens, prend la couleur de pourpre. Il paroît par les observations de M. *de Réaumur*, que ce ne sont point les œufs des *buccins*, ni les grains de quelque plante marine, ni des plantes naissantes; il y a lieu de croire que ce sont des œufs de quelque poisson. On ne commence à les voir qu'en automne. Ces grains écrasés sur la toile, ne font d'abord que la jaunir imperceptiblement; mais si on expose cette toile au grand air, à un soleil vif ou au feu, elle passe en trois ou quatre minutes de cette couleur foible à un beau rouge de pourpre, qui s'affoiblit un peu par le grand nombre de blanchissages. Si la toile n'étoit exposée qu'à un soleil peu vif, elle prendroit d'abord une couleur verdâtre, ensuite une couleur de citron, un vert plus clair, & puis plus foncé; de-là le violet, & enfin un beau pourpre. Ce seroit une chose assez curieuse que de fixer à volonté ces couleurs, à chacune des nuances par lesquelles elles passent successivement.

Suivant les expériences de M. *de Réaumur*, l'effet de l'air sur la liqueur des grains, consiste non en ce qu'il lui enleve quelques-unes de ses particules, ni en ce qu'il lui en donne de nouvelles; mais seulement en ce qu'il change l'arrangement des parties qui la composent. M. *de Réaumur* n'a pas manqué de comparer la liqueur que l'on tire des buccins avec celle de ces grains; & les expériences lui ont démontré que ces liqueurs sont à-peu-près de même nature. Celle des grains est seulement plus aqueuse, elle a une saveur salée; au lieu que celle des buccins paroît extrêmement poivrée & piquante.

La *cochenille* donne une très-belle couleur rouge, mais qui n'est bonne que sur la laine & sur la soie. Le *carthame* donne le beau ponceau & la couleur de rose; mais ce n'est que sur la soie, le fil & le coton. Peut-être, dit M. *de Fontenelle*, les grains de M. *de Réaumur* nous fourniroient-ils le beau rouge pour la toile. Si on

vouloit faire usage de cette couleur en teinture, il seroit plus commode & moins coûteux de la tirer des grains que des buccins. On pourroit écraser une grande quantité de grains à la fois; au lieu que pour avoir la liqueur des buccins, il faut ouvrir le réservoir de chaque buccin en particulier, ce qui demande beaucoup de temps: ou si, pour expédier, on écrase le plus petit de ces coquillages, on gâte la couleur par le mélange des différentes matieres que fournit l'animal.

La Chimie, cette science qui analyse la Nature & la fait paroître sous diverses formes, pourroit trouver des moyens de perfectionner cette couleur, de la faire paroître plus promptement, plus belle, & de la rendre plus tenace. M. *de Réaumur* a éprouvé que le sublimé corrosif produit cet effet sur la liqueur des buccins.

Les buccins fluviatiles périssent quelque temps après avoir été tirés de l'eau; ils n'ont que deux tentacules larges & applaties comme des oreilles. Quoiqu'hermaphrodites, l'accouplement n'est pas double comme dans le limaçon. Mais il n'est pas rare de trouver dans les ruisseaux, notamment à Gentilly, des bandes très-considérables de ces animaux, dont tous font l'office de mâle & de femelle avec deux de leurs voisins, tandis que les deux qui sont aux extrémités de ce chapelet, moins fortunés que les autres par leur position, n'agissent que comme femelle ou comme mâle seulement.

BUCCINITES. On appelle ainsi des buccins devenus fossiles. *Voyez* Buccin.

BUCK-BEAN. Parmi les animaux de premiere utilité, nous voyons des especes en quelque sorte secondaires, & qui elles seules nous tiendroient lieu des especes principales, si elles venoient à manquer: l'âne peut être regardé comme l'espece secondaire du cheval, & la brebis comme celle de la vache. Il est encore plus fréquent parmi les végétaux de trouver des especes secondaires, & qui peuvent être substituées aux premieres, lorsque celles-ci ne sont point assez nombreuses, ou même qu'elles viennent à manquer. La plante appelée *buck-bean*, est dans ce cas: elle pourroit aisément remplacer le *houblon*, & donner à la biere une amertume agréable: à ces qualités elle joint l'avantage de pouvoir

pouvoir ſe multiplier facilement dans des terrains très-marécageux où il ne croît que de mauvaiſes herbes.

La racine du *buck-bean* eſt fort grande, d'une forme irréguliere & d'une ſubſtance ſpongieuſe ; elle eſt longue, fort épaiſſe, & ne perce pas perpendiculairement dans la terre, mais elle coule obliquement ſous la ſurface, envoyant de divers côtés les pouſſes de ſes feuilles ; par ce moyen elle s'étend & ſe multiplie conſidérablement. Les feuilles y ſont placées ſur chaque pédicule comme dans les trefles ; mais elles ſont beaucoup plus grandes que dans ces plantes, d'une forme ovale & de la grandeur d'une feuille de *laurier*. Il s'éleve enſemble pluſieurs tiges ; de ſorte que ſouvent une ſeule plante produit une quantité conſidérable de feuilles. Lorſque les tiges fleuriſſent, elles ont environ dix pouces de hauteur. Les fleurs dont elles ſont chargées ont une couleur blanche avec une nuance de rouge, & elles ſont un peu velues : il leur ſuccede des capſules à graines qui ſont ovales & contiennent beaucoup de ſemence. Le *buck-bean* eſt une plante fort connue en Médecine ſous le nom de *trefle de marais*, & nous l'avions déjà déſignée dans notre ſeconde édition ſous le nom de *ménianthe*, nom que *Tournefort* a tiré de *Théophraſte* pour le donner à cette plante. *Voyez* Trefle d'eau & Ménianthe.

Cette plante croît naturellement en Angleterre dans les marais & les lieux humides, & même autour des terres à tourbe. Lorſqu'on veut faire une plantation de cette plante, on peut choiſir une piece de terre qui ſoit humide par elle-même, ou ſujette à être ſouvent ſubmergée, qui ne produiſe que des joncs, des gramens en joncs, & autres plantes inutiles ; on doit commencer par arracher toutes les grandes touffes de roſeaux ou de flambes qui peuvent y croître : quant aux autres productions on peut les laiſſer. Le buck-bean n'en fleurit que mieux quand ſa racine court ſous une ſurface couverte. La plantation eſt des plus aiſées : il ne s'agit que de ſe pourvoir de morceaux de racines de cette plante qui aient environ deux pouces de longueur, & une bonne tête ou œil. Pour les planter on prend une truelle coupante avec laquelle on coupe une

touffe d'herbes ; on place la racine du buck-bean à un pouce ou environ au-dessous de la surface, & on laisse retomber le gazon par-dessus. Cette plante s'empare peu-à-peu du terrain, & si complettement, que les mauvaises herbes ne peuvent plus y trouver place. Comme on n'a en vue dans cette plantation que de faire pousser les feuilles en abondance, il faut faire couper légérement avec la faux les tiges à fleurs.

La maniere de recueillir les feuilles de cette plante est de la faucher & de la transporter sur un terrain sec, pour la fanner en la remuant fréquemment, comme on le fait pour le foin. La saison vraiment favorable pour la cueillette, c'est lorsque les feuilles sont pleinement ouvertes; si on attend plus tard, elles perdent leur couleur verte & fraîche, & diminuent de qualité. Quand elles sont entiérement séchées, il faut les séparer d'avec les tiges ; car il n'y a que les feuilles qui possedent les qualités du houblon. La tige est spongieuse, aqueuse ; & bien loin d'avoir de l'amertume, elle ressemble à de la farine lorsqu'elle a été bien séchée & réduite en poudre au moulin. M. *Linnæus* prétend même que dans les pays septentrionaux, le petit peuple, dans les disettes de blé, se sert de cette tige au-lieu de farine pour faire du pain.

Les feuilles de buck-bean étant bien desséchées, peuvent se conserver en bon état pendant trois ou quatre ans, ou même plus long-temps, s'il ne leur arrive point d'accident par l'humidité ou autrement ; mais elles sont toujours meilleures dans la premiere année. Il paroît certain que ces feuilles employées d'une maniere convenable par un Brasseur expérimenté, égaleroient pour le moins le *houblon ;* elles donnent à la biere une amertume qui n'a rien de désagréable, comme est celle de l'absinthe qu'on avoit cherché à substituer au houblon ; peut-être même pourroient-elles empêcher quelques-uns de ces accidens nombreux qui arrivent à la biere lorsqu'on la garde, & qui, quoique attribués à des causes fort différentes, sont la plupart occasionnés par le houblon.

Les vertus médicinales du buck-bean sont celles de tous les amers, c'est-à-dire de fortifier l'estomac &

d'aider à la digeſtion : ſes feuilles ſont auſſi diurétiques lorſqu'on les prend ſimplement en infuſion ; elles ne peuvent donc donner à la biere que de très-bonnes qualités, ſans pouvoir lui communiquer rien de nuiſible.

BUFFLE, *buffelus*. Eſpece d'animal qui ſe trouve en Afrique, aux Indes, & qui eſt devenu domeſtique ; il fut amené en Italie vers la fin du ſeizieme ſiecle, où depuis ce temps l'on s'en ſert, ainſi que dans quelques-unes de nos Provinces méridionales, pour cultiver la terre.

La taille & la grandeur de cet animal donnent lieu de penſer qu'il eſt originaire des pays chauds, car c'eſt une obſervation conſtante que l'on trouve les plus gros quadrupedes ſous la Zone Torride ; tels ſont l'*éléphant*, le *rhinoceros*, l'*hippopotame*, après leſquels l'on peut mettre le buffle pour la groſſeur.

Le buffle reſſemble pour la forme au *taureau ;* mais il a le corps plus court & plus gros, les jambes plus hautes, la tête proportionnément plus petite, les cornes moins rondes, noires & en partie comprimées, un toupet de poil crépu ſur le front. Sa peau & ſon poil ſont d'une couleur foncée, ſon poil eſt fort comme celui du ſanglier ; le ventre, la poitrine, la croupe, la plus grande partie des jambes & de la queue ſont entiérement ras, & en général il n'y a que peu de poil ſur le corps de cet animal ; ſa peau eſt dure & très-épaiſſe.

Ce quadrupede eſt d'une autre eſpece que le taureau ; car les mâles & les femelles de ces animaux, quoique également réduits en eſclavage, & ſe trouvant ſouvent réunis dans les mêmes pâturages, ſous le même toit, ont toujours refuſé de s'unir, malgré qu'on eût cherché à y exciter les mâles par l'abſence de leurs propres femelles ; leur nature eſt par conſéquent plus éloignée que celle de l'âne ne l'eſt de celle du cheval, elle paroît même antipathique ; car on aſſure que les meres buffles refuſent de ſe laiſſer teter par les veaux, & que les vaches refuſent de nourrir les petits buffles.

Ces animaux different auſſi par le caractere. Le *buffle*, dit M. *de Buffon*, eſt d'un naturel plus dur & moins

traitable que le *bœuf*; il obéit plus difficilement; il eſt plus violent, il a des fantaiſies plus bruſques & plus fréquentes; toutes ſes habitudes ſont groſſieres & brutes.... Sa figure eſt groſſe & repouſſante, ſon regard ſtupidement farouche; il avance ignoblement ſon cou, & porte mal ſa tête preſque toujours panchée vers la terre; ſa voix eſt un mugiſſement épouvantable, d'un ton beaucoup plus fort & beaucoup plus grave que celui du taureau; il a les membres maigres, la queue nue, la mine obſcure, la phyſionomie noire comme le poil & la peau.

Les buffles ſont cependant des animaux très-utiles; comme leur corps eſt très-maſſif, ils ſont propres au labour; on en fait un grand uſage en Italie: il y a des endroits dans ce pays, comme par exemple les confins de la Toſcane & de l'État Ecclésiaſtique, dans les Fermes de Marſiliana, Montaouto, Caſtiglione, Corneto, &c. où l'on laiſſe paître les buffles domeſtiques dans les bois: lorſque le Laboureur vient à la charrue, il fait ſigne à un de ſes chiens (ce ſont de ceux de forte race), d'aller dans les bois; le chien court, ſaiſit avec la plus grande adreſſe un *buffle* par l'oreille, & ſans quitter priſe il l'amene à ſon maître, qui l'attache ſous le joug pendant qu'il retourne dans les bois lui en chercher un autre, qu'il met à côté du premier. Le Laboureur leur fait tracer ſes ſillons, & les conduit facilement à l'aide d'une eſpece de croiſſant de fer dont les deux pointes entrent dans les naſeaux de l'animal: ce croiſſant étant ſuſpendu ſous le naſeau, il fait tourner à volonté le buffle d'un côté ou d'un autre en tirant une ficelle qui eſt attachée à ce morceau de fer, dont la pointe picote le nez de l'animal: (c'eſt ainſi que les hommes pour dompter les animaux, les ſaiſiſſent par leurs parties les plus ſenſibles). Lorſque les buffles ont fourni leur travail, on les ôte de la charrue, & ils retournent dans les bois ſe repoſer & ſe nourrir juſqu'au lendemain où les chiens viennent les y chercher de nouveau. Comme ces animaux portent naturellement leur cou bas, ils emploient en tirant tout le poids de leur corps; auſſi un attelage de deux buffles tire-t-il autant que quatre forts chevaux. Nous tenons ces détails d'un homme de mérite, qui a

fait valoir des fermes considérables dans les cantons d'Italie dont nous avons parlé plus haut.

Il y a des troupeaux de buffles sauvages dans les contrées de l'Afrique & des Indes, arrosées de rivieres & où il se trouve des prairies. Ces animaux ne font point de mal, à moins qu'on ne les attaque; mais si on vient à les blesser ils reviennent droit sur leur ennemi, le terrassent & le foulent aux pieds. L'aspect du feu les effraie, la couleur rouge les irrite & les met en fureur, au point que l'on n'ose s'habiller en rouge dans les pays où il y a des buffles; parmi nos bœufs nous n'en voyons que peu sur lesquels cette couleur fasse cette impression.

Les Negres de Guinée & les Indiens du Malabar vont à la chasse des buffles sauvages : ils n'osent les attaquer de face, ni rester à terre, ils grimpent sur les arbres & de-là ils leur décochent leurs fleches; ils font un grand profit de leurs peaux & de leurs cornes, qui sont plus dures & meilleures que celles du bœuf; ils trouvent la chair de ces animaux assez bonne à manger, quoiqu'elle paroisse dure, d'une odeur répugnante & désagréable au goût: la langue est le mets le plus délicat de tout l'animal. En Italie on fait d'excellens fromages avec le lait des femelles buffles, qui en donnent en grande abondance; on dit qu'en Perse il y a des femelles qui en fournissent par jour jusqu'à vingt-deux pintes.

Les cornes, les ongles, la graisse & la fiente du buffle ont, dit-on, les mêmes vertus en Médecine que celles du bœuf. Quand sa peau a été passée à l'huile comme celle du chamois, elle porte le nom de *buffle*. Les Militaires s'en servoient anciennement pour armure; & les Grenadiers Anglois, de même que la Cavalerie Françoise, l'emploient encore à présent à cause de sa légéreté, de sa dureté & de sa résistance; on s'en sert à faire des ceinturons, des bourses, &c. Le *buffle* fait un objet de commerce très-considérable chez les François, les Anglois & les Hollandois, qui en trafiquent à Constantinople, à Smyrne & le long des côtes d'Afrique; mais combien de peaux d'élans, de bœufs, d'orignacs & d'autres animaux de la même espece, qui étant passées à l'huile & préparées comme celles du

buffle, en prennent le nom, & servent de la même maniere aux gens de guerre, &c.

BUFONITES. *Voyez* Crapaudine.

BUGLE ou PETITE CONSOUDE, *bugula*. C'est une petite plante qui croît dans les prairies. Sa racine est blanche & fibreuse. Elle porte des feuilles d'un vert foncé, arrondies, légérement sinuées, quelquefois purpurines à leur partie inférieure : leur saveur est un peu amere & astringente. Ses fleurs sont disposées en anneaux, & sortent des aisselles des feuilles ; elles sont bleues, d'une seule piece, & labiées, mais n'ayant qu'une seule levre : à la place de la levre supérieure il y a des dentelures.

Cette plante est aujourd'hui très-peu d'usage en Médecine ; cependant on estime qu'elle est très-utile tant à l'intérieur qu'à l'extérieur ; car c'est un excellent vulnéraire astringent. La décoction de la bugle est reconnue pour un spécifique dans les maux de gorge ulcérés & gangreneux, qui suppurent après des esquinancies rebelles. Elle a de plus la propriété de dissoudre le sang grumelé ; c'est pourquoi on en fait boire aux personnes qui ont fait de grandes chutes : son suc appliqué à l'extérieur, guérit les coupures, les plaies & les ulceres.

On distingue aussi la BUGLE SAUVAGE, *bugula sylvestris villosa.*

BUGLOSE, *buglossum*. Cette plante, qui est de l'ordre des *bouraginées*, voyez ce mot, est d'usage dans toutes ses parties. Sa racine est rougeâtre ou noirâtre en dehors, blanche en dedans, remplie d'un suc gluant. Ses feuilles oblongues & dispersées sur les tiges auxquelles elles sont attachées immédiatement, ne sont point ridées comme celles de la bourrache, mais garnies des deux côtés de poils semblables ; & elle en differe encore essentiellement par ses fleurs, qui sont d'une seule piece, en entonnoir, d'un bleu purpurin, garnies dans leur milieu d'un bouton obtus, composé de cinq petites écailles velues qui couvrent cinq étamines ; le calice est oblong, & refendu profondément en cinq pieces ; les branches qui portent les fleurs sont repliées comme la queue d'un scorpion, avant que les fleurs s'épanouissent. On distingue la *buglose ordinaire*

de la *buglose vivace* & de la *buglose sauvage.* L'*orcanette* est aussi une *buglose.* Voyez *Orcanette.*

La buglose s'ordonne avec la bourrache, ou s'y substitue : ses feuilles fusent sur les charbons comme le nitre ; aussi ses vertus sont-elles semblables à celles de la *bourrache.* Voyez ce mot. Ses feuilles bouillies dans de l'eau avec de l'alun donnent une belle couleur verte.

BUGRANDE ou BUGRANE. *Voyez* ARRÊTE-BŒUF.

BUJIS. Petit coquillage, dit M. *Deleuze*, qu'on nomme aussi *kouris* ou *kauris.* Voyez *Cauris* & *Porcelaine.*

BUIS ou BOUIS, *buxus.* Il y en a de grandes & de petites especes: la petite espece, appelée *buis nain*, qui a ses fruits comme le myrte, est le buis que l'on emploie pour former les desseins des parterres & les bordures des plates-bandes. Il y a d'autres especes de buis, dont le tronc est un peu élevé, quelquefois gros comme la jambe & garni de beaucoup de rameaux. L'écorce est raboteuse & le bois compact, dur, pesant, jaune, sans moelle. Les feuilles sont nombreuses, vertes, creusées en cueilleron, d'une odeur & d'une saveur désagréables. Les fleurs mâles sont composées d'un calice à cinq feuilles, de deux pétales & de quatre étamines. Les fleurs femelles ont un calice à quatre feuilles, trois pétales & trois pistils, dit M. *Deleuze ;* les fruits sont en quelque façon semblables à une marmite renversée ; ils s'ouvrent en trois parties par la pointe ; ils sont divisés en trois loges & renferment des semences revêtues d'une capsule élastique.

Cet arbrisseau se plaît à l'ombre & sert à faire des palissades ; il supporte le chaud & le froid ; il dure fort long-temps & n'exige presqu'aucun soin ; on le multiplie de graine & de bouture. On dit que son bois râpé est sudorifique, & peut être substitué au *gayac.* Il donne un esprit acide & une huile fétide bonne pour l'épilepsie & le mal de dents: ses feuilles sont ameres & rougissent le papier bleu. Elles ne tombent point pendant l'hiver. Le buis panaché fait un très-bel effet dans les bosquets d'hiver. Il est très-propre à planter dans les remises, où il pourroit former une retraite commode pour le gibier

pendant l'hiver : on tire le gros buis de Champagne & d'Espagne. Ce bois qui est très-dur est employé par les Tourneurs, Tabletiers, Graveurs en taille douce, les Faiseurs de peignes, & pour divers autres ouvrages où il remplace très-bien l'ébene à l'aubier jaune, auquel il ressemble parfaitement.

BUIS PIQUANT. *Voyez* Houx-frélon.

BUISSON. On appelle ainsi un arbre nain. *Voyez la table alphabétique de l'article* PLANTE.

BUISSON ARDENT. *Voyez* NÉFLIER.

BUISSON D'OR. *Voyez* Chrysobate.

BUKKU DES HOTTENTOTS. C'est le nom d'une plante qui croît au cap de Bonne-Espérance, & dont les Hottentots font grand cas. Lorsque ses feuilles sont seches, ils les réduisent en une poudre qui est d'un jaune luisant, avec laquelle ils poudrent leur chevelure : cette couleur leur paroît une partie considérable de leur parure : en cela ils ont plus de coquetterie que de propreté. *Hist. des Voyages.* Voyez maintenant l'art. *Spirée.*

BULBE & BULBEUX. *Voyez à l'article* PLANTE.

BULBONACH ou LUNAIRE, *lunaria.* Genre de plante crucifere, dont M. *de Tournefort* a distingué sept especes. Nous en citerons deux especes principales : l'une appelée *médaille ;* sa racine est glanduleuse : elle pousse une tige haute de deux à trois pieds, grosse comme le petit doigt, rameuse, velue, de couleur verte-rougeâtre ; ses feuilles sont dentelées, semblables à celles de l'ortie, communément plus grandes : ses fleurs, disposées comme celles du chou, & composées chacune de quatre feuilles rangées en croix, sont rayées ; leur couleur est purpurine : à ces fleurs succedent des siliques oblongues, très-plates, arrondies : les lames extérieures de ces cosses sont traversées des deux côtés par un bord de couleur d'argent, comme satinées ; elles contiennent des semences formées en petit rein, d'un rouge brun & d'une saveur âcre, amere. L'autre espece se nomme *bulbonach ;* elle croît de même que la précédente, avec ou sans culture ; ses feuilles sont plus larges ; ses siliques plus longues & plus étroi-

tes que dans la *médaille*. Les ſemences de ces plantes ſont eſtimées diurétiques & antiépileptiques.

BULITHE DE BŒUF. Nom donné à l'égagropile qui ſe trouve dans l'eſtomac de cet animal. *Voyez* EGAGROPILE.

BUMBOS. Eſpece de crocodile qui marche en troupe, & dont la Gambra en Afrique eſt remplie. Cet animal eſt ſi redoutable aux Negres, qu'avant la navigation des Blancs dans cette riviere ils n'oſoient, diſent-ils, y laver ſeulement leurs mains, ni la traverſer à gué ou à la nage. Les exemples de la voracité de ces animaux ne ſont pas rares ; c'eſt pourquoi les Negres prennent de grandes précautions pour faire traverſer la riviere à leurs bœufs : comme ils y ſont ſouvent obligés pour la commodité du pâturage, ils ſaiſiſſent le temps de la baſſe marée, & ſe mettant cinq ou ſix dans un canot, ils tirent le bœuf avec deux cordes, l'une attachée aux cornes & l'autre à la queue, tandis qu'un *Marbus* armé d'un fétiche national, monte ſur l'animal, fait des prieres & crache ſur lui pour charmer ou conjurer les crocodiles.

BUNETTE. *Voyez* MOINEAU.

BUNODE, *bunodus*. Nom donné par M. *Guettard* à des tuyaux vermiculaires.

BUPRESTE, *bupreſtus aut bupreſtis*. Ce nom eſt formé de deux mots grecs, qui ſignifient *faire crever les bœufs*. Cet inſecte eſt le même ou du même ordre que l'*enfle-bœuf*. M. *Deleuze* dit avec raiſon que la nomenclature varie pour les Inſectes comme pour les autres parties de l'Hiſtoire Naturelle. M. *Geofroi*, qui a mis beaucoup de ſagacité dans la diviſion ſynoptique ou l'établiſſement des caracteres des Inſectes, donne le nom de *bupreſte* à un genre de coléoptere qui ſe diſtingue des autres genres du même ordre. Les eſpeces de bupreſtes ſont des plus nombreuſes : leur caractere eſt d'avoir les antennes filiformes ou faites en filet, c'eſt-à-dire preſque d'égale groſſeur par-tout, diminuant ſeulement un peu vers leurs pointes, & compoſées d'anneaux ou articles qui ne ſont pas fort gros & peu ſaillans ; mais un caractere particulier & eſſentiel à ce genre de coléoptere, dont toutes les jambes ont cinq

articulations aux tarſes, c'eſt une grande appendice qui ſe trouve près de l'articulation ou à la baſe des cuiſſes poſtérieures, ſemblable à un moignon d'autre cuiſſe; ces inſectes ſont encore remarquables par la forme de leurs mâchoires qui pincent fortement & qui ſont plus groſſes & débordent davantage la tête que dans la plupart des inſectes à étuis, par leurs longues pattes, la légéreté avec laquelle ils courent, leur odeur puante & fétide comme du tabac corrompu, & qui eſt dûe à une eſpece de liqueur brune, âcre & cauſtique que jettent par l'anus & la bouche la plupart des bupreſtes lorſqu'on veut les prendre; & par le manque d'ailes dans le plus grand nombre d'eſpeces, car on n'en trouve point ſous leurs étuis. Les bupreſtes ſont des inſectes très-voraces, qui mangent & dévorent impitoyablement tous les autres, & même ceux de leur genre ou de leur eſpece, & cela morts ou vifs; on les rencontre ſouvent dans les jardins, dans les endroits humides, ſous les pierres dans les campagnes, parmi les tas de plantes pourries, &c. Leur courſe eſt très-rapide: pluſieurs de leurs eſpeces ont une parure fort belle, fort brillante, & quelques-uns ont des points de couleur d'or. Ceux qui ſont entiérement dorés, & qu'on voit courir rapidement dans les champs, ſont de ceux qui manquent d'ailes ſous leurs étuis. Il y a des bupreſtes d'un petit volume, comme une puçe; d'autres ſont de la longueur d'un travers de doigt, &c. Nous avons dit que la plupart de ces inſectes, même ceux qui ont une parure brillante, ſont dangereux: il faut ſe méfier de ces dehors trompeurs, c'eſt un habit perfide qui cache le poiſon: il faut donc les prendre avec précaution, car ils contiennent une liqueur âcre, cauſtique & brûlante, capable d'occaſionner à un Obſervateur une cuiſſon & une douleur aſſez vive, lorſqu'elle rejaillit ſoit dans l'œil, ſoit ſur les levres. On doit auſſi ſe garantir de leurs pinces. On prétend que lorſque les bœufs ou autres animaux pâturans en ont mangé, ou avalé, ils enflent, qu'il leur ſurvient une ſuppreſſion d'urine & qu'ils périſſent; ce qui a fait nommer cet inſecte *enfle-bœuf*. Les larves de ces inſectes vivent en terre; c'eſt ce qui fait qu'elles ſont difficiles à rencontrer; &

le bupreſte dans l'état de larve (ou ver), eſt auſſi vorace que ſous celui d'inſecte ailé & parfait. Ces larves ſont longues, cylindriques, molles, blanchâtres, armées de ſix pattes brunes, écailleuſes: leur tête eſt de même de couleur brune; elle a en-deſſus une eſpece de petite plaque ronde, brune, écailleuſe, au-devant de laquelle eſt la bouche, accompagnée de deux ſortes de mâchoires: ces larves induſtrieuſes par néceſſité ont recours pour vivre à la force ou à la ruſe; les unes font ouvertement la guerre aux inſectes qu'ils pourſuivent; d'autres s'établiſſent dans des nids de chenilles proceſſionnaires; d'autres enfin ſe mettent en embuſcade à l'ouverture ronde de leur trou; car ces larves, dit M. *Géofroi*, ſe creuſent en terre des trous cylindriques profonds, perpendiculaires, dans leſquels elles ſe logent; l'ouverture de ces trous eſt parfaitement ronde; quelques eſpeces les font dans des terrains ſecs & arides ou ſablonneux; d'autres dans des terres plus humides, au bord des ruiſſeaux. C'eſt au fond de ces trous qu'on rencontre ſouvent la larve du bupreſte. Pour la trouver & la ſurprendre, il faut creuſer peu-à-peu le terrain dans lequel ce trou eſt pratiqué. Mais comme ſouvent dans cette opération la terre, en s'écroulant, remplit le trou, & empêche de le reconnoître & de le ſuivre, il eſt néceſſaire d'uſer d'une premiere précaution, c'eſt de commencer par enfoncer dedans une paille ou un petit morceau de bois, qui pénétrant juſqu'au fond de la retraite, ſert à conduire & à empêcher de perdre la ſuite de ce conduit. Lorſqu'on eſt parvenu au fond, on trouve la larve en queſtion, qui tirée hors de terre, ſe replie volontiers en zig-zag. Ces ouvertures que pratique dans la terre cette larve, ne lui ſervent pas ſeulement à ſe loger & à mettre à l'abri ſon corps qui eſt mou & tendre, mais encore à ſe cacher pour dreſſer des pieges aux inſectes dont elle ſe nourrit. Cette larve ſe tient en embuſcade, préciſément à l'ouverture ronde de ce trou. Sa tête eſt à fleur de terre, & l'ouverture ou entrée eſt exactement remplie & bouchée par la plaque ronde & écailleuſe que la larve a au-deſſus de ſa tête. C'eſt dans cet état que ſe tient patiemment cette larve, à moins que quelque alarme ne la faſſe enfoncer

dans sa retraite. Les insectes qui ne se défient pas du piege, se promenent sur ce terrain, & venant à passer sur l'ouverture du trou que ferme la tête de la larve, ou sont saisis par les fortes mâchoires de l'ennemi qui les guette, ou bien s'ils ne sont pas arrêtés sur le champ par ces pinces vigoureuses, ils tombent dans le précipice (dans le trou) qui s'ouvre sous leurs pas par le mouvement que fait la tête de la larve, précisément comme une bascule. Telle est la ruse de la larve du bupreste pour dévorer sa proie à loisir. Rien n'est plus amusant que d'observer le manege de cet insecte, qui sans sortir de sa retraite, trouve moyen de faire tomber dans ses pieges les autres insectes dont il se nourrit. Tous les Curieux peuvent trouver un grand nombre de ces vers au commencement du printemps.

M. *Linnæus* donne le nom de *bupreste* à sept especes d'insectes coléopteres, mais qui sont réellement d'un genre différent; tels sont les *hannetons*, les *cantharides*. Voyez ces mots.

BUPRESTE. C'est aussi le nom d'une petite *araignée rouge*, qui dévorée par les bœufs, leur cause les mêmes accidens que le *bupreste enfle-bœuf* dont on vient de parler.

BURES. Nom donné aux puits profonds que l'on pratique dans une mine: on en fait deux ordinairement à la fois; l'un pour remonter les matieres & donner de l'air, (c'est la bure d'airage); l'autre pour l'établissement des pompes à épuisement. On pratique cette derniere bure plus profonde, afin de donner lieu à l'écoulement facile des eaux. *Voyez l'article* MINES.

BURGAU. Limaçon à bouche ronde, qui, selon le P. *du Tertre* dans son *Histoire Naturelle des Antilles*, est aussi commun dans ces îles bordées de rochers, que les limaçons en France. Il y en a de plusieurs especes différentes: on voit de ces coquillages de la grosseur du poing; mais communément ils n'en excedent point la moitié. Il y en a une espece très-grande, appelée *olearia* ou *rotunda*, qui contient quatre livres d'eau: on en faisoit usage autrefois pour mettre de l'huile.

Lorsqu'on retire ces coquillages de la mer, la coquille

paroît grise-brune ; mais lorsqu'à l'aide des acides on a enlevé toute la matiere terreuse & l'épiderme qui l'environnoient, & qu'on l'a fait passer sous une meule douce, alors on voit briller une coquille argentée ou nacrée, nuancée de grisaille d'une maniere inimitable. Il y a une espece de *burgau* très-beau, émaillé de vert, & que l'on appelle la *peau de serpent*.

C'est de ces diverses especes de coquilles, & notamment du nautile, autre espece de coquille, que les Ouvriers tirent cette belle nacre qu'ils appellent *burgaudine*, & qui est plus brillante que celle des perles : ils font avec cette nacre de jolis ouvrages de bijouterie, comme tabatieres, couteaux & autres.

Le burgau a pour *opercule* une écaille noire, ronde, & mince comme une feuille de papier, mais plus forte que la corne, avec laquelle au moindre danger il s'enferme exactement dans sa coquille. On ne peut retirer l'animal de sa coquille qu'en le faisant cuire : on n'en mange que la partie tournée en limaçon, après avoir ôté un intestin verdâtre qui contient ses excrémens, & que l'on dit être fiévreux.

BUSARD, *circus*. Oiseau de proie dont on distingue plusieurs especes : il y a le *gros busard*, le *busard varié*, le *busard roux*, le *busard du Brésil*, le *faux perdrieu*, le *harpaye* & le *busard de marais*, *milvus æruginosus* ; celui-ci est de la grosseur de la *corneille* ; les plumes du corps sont de couleur de rouille foncée ; le dessus de la tête est d'un jaune roussâtre ; le bec est crochu & a presqu'un pouce & demi de longueur : l'ouverture des narines est oblongue : le dedans de la bouche est moitié noir & moitié bleu ; la langue fort large : les yeux sont peu gros, l'iris est de couleur de safran : quand les ailes sont pliées, elles s'étendent presque jusqu'au bout de la queue ; les pieds & les jambes sont jaunes, & les ongles noirs ; le doigt extérieur tient au doigt du milieu par une membrane. Il est à remarquer que le côté intérieur de l'ongle du milieu est tranchant.

Le busard est en général un oiseau qui a quelque ressemblance avec le milan : il en differe parce qu'il a comme la buse & la bondrée, le cou gros & court ; au lieu que les milans l'ont beaucoup plus long : & on distingue

aisément le busard de la buse, 1°. par les lieux qu'il habite; 2°. par le vol qu'il a plus rapide & plus ferme; 3°. parce qu'il ne se perche pas sur de grands arbres, mais sur des arbustes, & que communément il se tient à terre ou dans des buissons; 4°. on le reconnoît à la longueur de ses jambes, qui, comme celles de l'*oiseau St. Martin* & de la *soubuse*, sont à proportion plus hautes & plus minces que celles des autres oiseaux de rapine.

Cet oiseau est plus vorace & moins paresseux que la buse; & c'est peut-être par cette raison qu'il paroît moins stupide & plus méchant. Il fait une cruelle guerre aux lapins, & il est aussi avide de poisson que de gibier. Au lieu d'habiter, comme la buse, les forêts en montagne, il ne se tient que dans les buissons, les bruyeres, les haies, les jones, & à portée des étangs, des marais, & des rivieres poissonneuses. Il niche dans les terres basses, & fait son nid à peu de hauteur de terre, dans des buissons, ou même sur des mottes couvertes d'herbes épaisses ou en friche. Il pond trois œufs; quelquefois quatre; & quoiqu'il paroisse produire en plus grand nombre que la buse, qu'il soit, comme elle, oiseau sédentaire & naturel en France, & qu'il y demeure toute l'année, il est néanmoins bien plus raré ou bien plus difficile à trouver.

Le busard chasse de préférence les poules d'eau, les plongeons, les canards, & les autres oiseaux d'eau: il prend les poissons vivans, & les enleve dans ses serres. Au défaut de gibier ou de poisson, il se nourrit de reptiles, de crapauds, de grenouilles & d'insectes aquatiques. Quoiqu'il soit plus petit que la buse, il lui faut une plus ample pâture, & c'est vraisemblablement parce qu'il est plus vif, & qu'il se donne plus de mouvent, qu'il a plus d'appétit: il est aussi plus vaillant. *Belon* assure en avoir vu qu'on avoit élevés à chasser & prendre des lapins, des perdrix & des cailles. Il vole plus pesamment que le milan, & lorsqu'on veut le faire chasser par des faucons, il ne s'éleve pas comme celui-ci, mais fuit horizontalement: un seul faucon ne suffit pas pour le prendre, il sauroit s'en débarrasser & même l'abattre; en sorte qu'au lieu d'un seul faucon il

en faut lâcher deux ou trois pour en venir à bout. Les hobreaux & les cresserelles le redoutent, évitent sa rencontre, & même fuient lorsqu'il les approche.

BUSE, *buteo vulgaris*. C'est, après l'*aigle*, le *condor* & le *grand faucon*, le plus gros de nos oiseaux de proie; on le voit fréquemment dans ces pays-ci; il est de la grosseur du *faisan*. La longueur de son corps est d'environ vingt pouces; ses ailes étendues ont quatre pieds & plus; sa queue n'a que huit pouces; & ses ailes, lorsqu'elles sont pliées, s'étendent un peu au de-là de son extrémité; le plumage de cet oiseau est mêlé de couleur de rouille & de noir; l'iris de ses yeux est d'un jaune pâle, & presque blanchâtre; il a, ainsi que tous les autres oiseaux de proie, la vue perçante, & est armé d'un bec noirâtre, pointu, un peu recourbé, & de griffes vigoureuses & noires; les pieds sont jaunes, aussi bien que la membrane qui couvre la base du bec.

Lorsque la buse est en colere, elle ouvre le bec & y tient pendant quelque temps sa langue avancée jusqu'à l'extrémité. L'observation n'a point confirmé ce que l'on avoit avancé, que le mâle avoit trois testicules. Cet oiseau, dit M. *de Buffon*, demeure pendant toute l'année dans nos forêts. Il paroît assez stupide, soit dans l'état de domesticité, soit dans celui de liberté. Il est assez sédentaire & même paresseux: il reste souvent plusieurs heures de suite perché sur le même arbre: son nid est construit avec de petites branches, & garni en dedans de laine ou d'autres petits matériaux légers & mollets. La buse pond deux ou trois œufs qui sont blanchâtres, tachetés de jaune: elle éleve & soigne ses petits plus long-temps que les autres oiseaux de proie, qui presque tous les chassent du nid avant qu'ils soient en état de se pourvoir. *Ray* assure même que le mâle de la buse nourrit & soigne ses petits lorsqu'on a tué la mere. Cet oiseau de rapine est un chasseur qui ne saisit pas sa proie au vol, il reste sur un arbre, un buisson ou une motte de terre, & de-là se jette sur tout le petit gibier qui passe à sa portée; il prend les levrauts & les jeunes lapins, aussi bien que les perdrix & les cailles; il dévaste les nids de la plupart des oiseaux; il se nourrit aussi de grenouilles, de lézards,

de ſerpens, de ſauterelles; & lorſque le gibier lui manque, ce chaſſeur ne dédaigne pas au beſoin les rats, les taupes & même des vers de terre. S'eſt-il emparé d'une groſſe proie, il ſe retire à l'écart dans un lieu ſolitaire, pour y dévorer paiſiblement ſa picorée. Cette eſpece eſt ſujette à varier, au point que ſi l'on compare cinq ou ſix buſes enſemble, on en trouve à peine deux bien ſemblables. Il y en a de preſqu'entiérement blanches, d'autres qui n'ont que la tête blanche, d'autres enfin qui ſont mélangées différemment les unes des autres, de brun, de blanc. Ces différences dépendent principalement de l'âge, du ſexe; car on les trouve toutes dans notre climat.

BUSE CENDRÉE, *buteo colore cinereo.* Cet oiſeau eſt de la grandeur d'un coq ou d'une poule de moyenne groſſeur. Il reſſemble par la figure, & en partie par les couleurs, à la buſe commune : le bec & la peau qui en couvrent la baſe, ſont d'une couleur plombée, bleuâtre; la tête & la partie ſupérieure du cou, ſont couvertes de plumes blanches, tachetées de brun foncé dans le milieu; la poitrine eſt blanche comme la tête, mais marquée de taches brunes plus grandes; le ventre & les côtés ſont couverts de plumes brunes, marquées de taches blanches, rondes ou ovales; les jambes ſont couvertes de plumes douces & blanches, irréguliérement tachées de brun; les couvertures de deſſous la queue ſont rayées tranſverſalement de blanc & de noir; toutes les parties ſupérieures du cou, du dos, des ailes & de la queue, ſont couvertes de plumes d'un brun cendré, plus foncé dans leur milieu, & plus clair ſur les bords; les couvertures du deſſous des ailes ſont d'un brun ſombre, avec des taches blanches; les plumes de la queue ſont croiſées par-deſſus de lignes étroites & de couleur obſcure, & par-deſſous croiſées de lignes blanches; les jambes & les pieds ſont d'une couleur cendrée, bleuâtre; les ongles ſont noirs, & les jambes ſont couvertes juſqu'à la moitié de leur longueur, de plumes de couleur obſcure. Cet oiſeau ſe trouve dans les terres de la baie d'Hudſon, & fait ſa principale proie de gelinotes blanches. M. *de Buffon* après avoir comparé cet oiſeau avec les buſes, ſoubuſes,

ſes, hapayes & buſards, il lui a paru différer de tous par la forme de ſon corps & par ſes jambes courtes; il a le port de l'aigle, & les jambes courtes comme le faucon, & bleues comme le lanier. Il lui a paru qu'il vaudroit mieux le rapporter au genre du faucon ou à celui du lanier : mais, dit M. *de Buffon*, comme M. *Edwards* eſt un des hommes du monde qui connoît le mieux les oiſeaux, & qu'il a rapporté celui-ci aux buſes, nous avons cru ne pas devoir tenir à notre opinion, & ſuivre la ſienne. Auſſi, par cette raiſon, M. *de Buffon* place-t-il cet oiſeau à la ſuite de l'hiſtoire des buſes.

BUSSEROLE ou BOUSSEROLE. *Voyez* Raiſin d'Ours.

BUTUA. *Voyez* PAREIRA-BRAVA.

BUTOR. C'eſt le héron étoilé. *Voyez à l'article* HÉRON.

BUTRON. Eſpece de bœuf ſauvage de la Floride. C'eſt une eſpece d'*aurochs*. Voyez ce mot.

BUVEUR DE VIN ou BERBE. *Voyez* Foſſane.

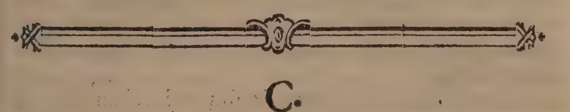
BUXBAUMIA. Eſpece de mouſſe fort ſinguliere, & qui mérite d'être connue d'après la deſcription qu'en ont publiée MM. *Linnæus* & *Martin*. Cette plante obſervée d'abord près d'Aſtracan par le Botaniſte *Buxbaum*, l'a été depuis dans les pays ſeptentrionaux: on la trouve en Avril & Mai ſur les bords ſablonneux des foſſés. Elle eſt infiniment petite, & commence à ſortir de la terre ſous la forme d'un petit œuf garni en deſſous de deux ou trois petites fibres qui font les fonctions de racines: les côtés ſont parſemés de quelques petites écailles qui tiennent lieu de feuilles. Cette eſpece d'œuf s'ouvre horizontalement par ſon milieu en deux portions à-peu-près égales, mais dont la ſupérieure eſt ſoulevée comme une coiffe (*calyptra*), par une tête ovoïde qui ſort du milieu de la portion inférieure creuſée en ſoucoupe, & qui reſte attachée à la terre par ſes racines. La coiffe tombe, & la tête qui eſt articulée avec ſon pédicule, s'alonge juſqu'à cinq lignes environ. Cette tête eſt couronnée d'un opercule qui tombe auſſi après s'être ouvert horizontalement comme dans les autres mouſſes. Les Obſervateurs du Nord ont remarqué une

antere pendante par un petit filet, & attachée au-dessous de cet opercule ; & au fond de la capsule des graines sous la forme d'une poussiere fort fine, jaune, verdâtre & très-onctueuse. Cette singularité observée dans le *buxbaumia*, donnera peut-être lieu d'éclaircir quelques points de la fructification des autres mousses, surtout dans celles qui ont des anteres operculées, parce qu'elles peuvent avoir aussi les étamines renfermées dans la même capsule, comme il arrive dans le *lemma* & la *pillulaire*. Voyez ces mots. Il paroît que ce qu'on a pris jusqu'ici pour des grains dans les cônes des plantes mousses regardées comme femelles, ne sont, dit M. *Adanson*, que des rejetons qui font les fonctions de graines. Mais la connoissance qu'on a de la nature des anteres des autres mousses & de la poussiere qu'elles contiennent, semblent nous démontrer que la tête du *buxbaumia* n'est qu'une antere presqu'entiérement semblable à elle, qu'elle contient une poussiere de même nature, & qu'enfin ce n'est qu'une étamine, qu'une fleur mâle, qui doit faire soupçonner que la fleur femelle se trouvera sur un autre individu. L'Observateur *Dillen* assure avoir semé plusieurs fois la poussiere des anteres des mousses sans en avoir vu lever aucune plante, tandis que la poussiere des têtes femelles, fort différentes des anteres, étant semée produisoit de petites plantes semblables à leur mere. Ainsi les cônes & les étoiles observées dans les mousses, sont des fleurs femelles de même que leurs capsules, & il paroît de la derniere évidence que les corpuscules doués de la faculté de végéter, qu'on trouve entre les écailles de ces cônes, sont, comme il est dit ci-dessus, de vraies graines, ou au moins des rejetons qui en tiennent lieu. M. *Haller* dit, dans l'édition de ce Dictionnaire faite à Yverdun, être le premier qui ait découvert le *buxbaumia* en Europe, & il l'a trouvée en Suisse: l'antere qu'on y a cru reconnoître, est selon lui quelque chose de bien différent d'une véritable étamine. Il y a plusieurs mousses qui, comme la *buxbaumia*, ont deux sacs l'un dans l'autre, dont la capsule est composée, l'extérieur dur & presque cartilagineux, l'intérieur tendre & foible. Il descend du haut de la capsule un

filet qui entre dans cette capſule, & qui s'attache à ſon fond. Pluſieurs *bryums* & un *ſphagnum* que j'ai découverts, pourſuit M. *Haller*, ont la même ſtructure. *Voy.* Mousse.

BYARIS. Nom que les Baſques donnent au *cachalot.*

BYSSE ou BYSSUS. *Voyez* Bissus.



C.

CAA-APIA. C'eſt une petite plante qui croît au Bréſil, dont la racine eſt de la groſſeur d'un tuyau de plume de cigne, noueuſe, garnie de filamens, d'un gris jaunâtre en dehors, blanche en dedans; d'abord inſipide au goût, puis devenant un peu âcre & piquante. Ses feuilles ſont d'un vert luiſant en deſſus, blanchâtres en deſſous: ſa fleur eſt radiée, & ſes ſemences ſont rondes. Les habitans du Bréſil pilent la plante entiere, & font uſage de ſon ſuc pour arrêter le flux, faire vomir, remédier à la morſure des ſerpens & à la bleſſure des fleches empoiſonnées. On dit même qu'il ſuffit de préſenter la racine du caa-apia ou celle d'angélique, au ſerpent nommé *boiciningua*, pour l'étourdir & le faire périr. *Mém. de l'Acad. des Scienc. 1700. Voyez* Boiciningua.

CAA-ATAYA. Plante du Bréſil qui n'a point d'odeur, mais dont la ſaveur eſt un peu amere: ſa racine eſt petite, blanche, carrée: ſa tige eſt haute d'un pied, verdâtre, genouillée, partie droite, partie rampante, & prenant racine où ſes nœuds touchent la terre: de chaque nœud ſortent deux petites feuilles oppoſées, ſemblables à celles de la véronique mâle. Ses fleurs ſont en caſque & ſuivies de gouſſes qui reſſemblent au grain d'avoine. Cette plante eſt un purgatif violent par haut & par bas, & fort en uſage dans le pays.

CAACICA. Plante qui croît au Bréſil, & qui reſſemble beaucoup à celle du *caa-ataya* par ſes racines, ſa tige & ſes feuilles. Sa fleur eſt en ombelle & d'un

vert rougeâtre : toute la plante rend un ſuc laiteux : elle a les vertus du *caa-apia*. Voyez ces mots.

CAACHIYNITO. Arbriſſeau de la groſſeur du framboiſier, qui vient naturellement au Bréſil : ſa tige eſt ligneuſe & auſſi velue que ſes feuilles, qui croiſſent par paires & oppoſées. Il naît ſur tout l'arbriſſeau trois, quatre ou cinq fleurs blanches à cinq pétales. A ces fleurs ſuccedent des baies noires comme celles du genievre, & d'un goût de myrte. Les Negres les mangent avec plaiſir.

CAA-ETIMAY. Eſpece de ſous-arbriſſeau dont la principale tige eſt pleine de moelle : ſes feuilles ſont longues, dentelées & velues : ſes fleurs reſſemblent à celles du ſeneçon ; le vent les emporte facilement : toute la plante a un goût âcre. Dans le Bréſil on l'emploie contre la gratelle. *Ray.*

CAA-IOGARA. Nom donné par *Marc-grave* au *pecari* ou *tajacu*, eſpece de ſanglier. *Voyez* TAJACU.

CAA-OPIA. Petit arbre du Bréſil, dont l'écorce eſt d'un rouge cendré, & contient une eſpece de moelle. Son bois eſt fort & branchu ; ſes feuilles ſont fermes, rouges en deſſous & vertes en deſſus ; ſes fleurs ſont en ombelles, d'un vert jaunâtre, cotonneuſes & ſuivies de baies verdâtres groſſes comme des ceriſes couvertes d'une coque molle. Ce fruit donne par expreſſion un ſuc d'un beau jaune. Cet arbre fleurit en Novembre, & ſon fruit mûrit en Janvier. Si l'on fait une inciſion à ſon écorce en Octobre, il en ſort une réſine d'un beau jaune, fort éroſive. Les Negres s'en ſervent pour ſe purger. *Ray Hiſt. Plant.*

CAAPÉBA ou LIANE A GLACER L'EAU, ou LIANE A SERPENT, eſt une plante du Bréſil qui a beaucoup de rapport avec la clématite. Elle pouſſe des tiges très-ſarmenteuſes, & qui s'attachent aux arbres voiſins. Ses feuilles ſont fort minces, verdâtres en deſſus, tantôt rondes & tantôt ayant la forme d'un cœur. Il s'éleve d'entr'elles des pédicules roux, portant en leurs ſommets au mois de Juillet des fleurs jaunâtres ; il ſuccede à chacune de ces fleurs un petit fruit gros comme un pois, ovale, rouge en dehors, vert en dedans. Sa racine, principale partie de cette plante

d'ufage en Médecine, eft d'abord grisâtre & groffe comme le petit doigt; mais en vieilliffant, elle devient noire, brunâtre à l'extérieur & groffe comme le bras. Sa fubftance intérieure eft compacte, onctueufe, d'un goût amer. Quelques Botaniftes ont cru que c'étoit le contrayerva. *Voyez* LOCHNER *& les nouveaux genres du P. Plumier*. D'autres difent que le caapéba eft le *pareira brava*. Voyez ce mot.

Le caapéba eft alexipharmaque: coupé par tranches, infufé & macéré pendant quelques jours dans de l'eau, il donne à cette liqueur un goût de vin ou de biere. Cette décoction eft bonne pour la morfure des ferpens venimeux. On tire auffi le fuc de la feuille & de la racine pilées enfemble, & on le mêle dans du vin pour le même ufage. Il faut encore avoir foin d'appliquer le marc fur la morfure après en avoir un peu frotté la plaie: par ce moyen on guérit furement en vingt-quatre heures. On a appelé le caapéba *liane à glacer*, parce qu'infufée dans l'eau elle la rend mucilagineufe comme une gelée.

CABARET, OREILLE D'HOMME, RONDELLE, GIRARD-ROUSSIN, NARD SAUVAGE, en latin *afarum*. C'eft une plante qui a été en grande réputation dans le fiecle dernier, comme errhine. Elle fe plaît dans les forêts: elle eft très-baffe & toujours verte. Ses feuilles ont une figure affez approchante de celle de l'oreille; ce qui l'a fait nommer *oreille d'homme*. Elle porte des fleurs à étamines, purpurines, auxquelles fuccedent des fruits divifés en fix loges, qui contiennent des graines femblables aux grains de raifin. Sa racine eft petite, anguleufe, recourbée, fibreufe, tortueufe, noueufe & brunâtre.

Les feuilles & les racines du cabaret font douées d'une odeur pénétrante & d'un goût âcre. Elles provoquent fortement le vomiffement & les felles. Les femmes enceintes doivent en éviter l'ufage comme capable d'expulfer le fœtus. Les meilleures nous font apportées feches du Dauphiné, du Languedoc & de l'Auvergne.

Un Médecin Anglois a éprouvé que quatre ou cinq grains de feuilles de cette plante en poudre, prifes en

guiſe de tabac, ſont très-utiles dans les maux de tête. On les prend le ſoir en ſe couchant; le ſommeil n'en eſt point troublé, & le lendemain il s'évacue une grande quantité de féroſités par les glandes du nez. Ce flux, ſuivant l'obſervation de l'Auteur de la Matiere Médicale, dure quelquefois trois jours entiers, ce qui cauſe un grand ſoulagement au malade. Ce remede a été auſſi éprouvé avec ſuccès dans une paralyſie de la langue & de la bouche. On appelle cette plante la *panacée des fievres quartes:* les payſans en font leur fébrifuge. Les Maréchaux font prendre de la racine de cabaret aux chevaux, depuis une once juſqu'à deux, pour les guérir du farcin. On trouve quelquefois, au rapport de *Pomet*, ſous les racines du cabaret, environ un pied dans terre, une maniere de truffe ronde, de couleur jaunâtre en dehors, blanche en dedans, empreinte d'un ſuc laiteux, cauſtique & brûlant. On a donné, dit-on, à l'*aſarum* le nom de *cabaret*, parce qu'on s'en ſervoit autrefois dans les cabarets pour ſe faire vomir quand on avoit trop bu.

On voit au Jardin du Roi un très-bel *aſarum* étranger, qui eſt le *grand cabaret du Canada.*

CABARET. Oiſeau de la groſſeur & à-peu-près de la couleur du roitelet; c'eſt une petite linote. Il a le chant aſſez agréable, & eſt encore rare; mais on en trouve chez quelques Oiſeliers.

CABÉLIAU ou KABLIAU. Eſpece de petite morue, nommée ainſi par les Hollandois, que l'on ſert ſur nos tables en Février, &c. Sa chair eſt d'un goût exquis, & paſſe généralement par-tout pour un manger délicieux. *Voyez au mot* MORUE.

CABIAI ou PORC DE RIVIERE, *porcus fluviatilis.* Quadrupede amphibie qui ſe trouve dans toutes les terres baſſes de l'Amérique méridionale, ainſi qu'au Bréſil, & aux Amazones à la Guiane. C'eſt le *capybara* des Braſiliens.

Cet animal ne reſſemble que très-peu au cochon, auquel pluſieurs Naturaliſtes l'ont comparé; au contraire il en differe par de grands caracteres. Sa tête eſt beaucoup plus courte; ſa gueule a moins d'ouverture: elle eſt ſans dents canines; mais chacune de ſes mâ-

choires eſt garnie de deux dents inciſives & de huit dents molaires aſſez ſingulieres ; car elles ſont fendues à demi, chacune en trois parties, & repréſentent trois dents attachées les unes aux autres. Le *cabiai* eſt de la grandeur d'un cochon de deux ans : ſon muſeau eſt obtus ; ſes yeux grands & noirs, ſes oreilles petites & pointues. Il a des mouſtaches longues & dures comme celles du chat ; à chaque pied de devant il a quatre ongles, & aux pieds de derriere trois ſeulement. Tout ſon corps eſt couvert d'un poil brun, rude, court & aſſez épais. Il n'a point de queue ni de défenſes, & il a des membranes entre les pattes.

Cet animal habite ſouvent dans les eaux ; il y cherche ſa proie ; il y plonge, y prend le poiſſon dont il ſe nourrit, & vient le manger ſur le bord ; il s'accommode cependant auſſi de graines, de fruits de canne à ſucre. Le cri de ces animaux reſſemble aſſez au braiement de l'âne. On les voit toujours aller de compagnie ; mais ils ne marchent que la nuit, ne s'éloignent pas beaucoup du bord des eaux, où ils ſe précipitent au moindre danger, plongent & nagent entre deux eaux, & en ſortent au loin, ou reſtent quelquefois aſſez long-temps ſous l'eau pour faire croire au Chaſſeur qu'ils ſe ſont ſauvés ſans qu'il s'en ſoit apperçu. La chair de cet animal eſt graſſe, tendre, mais d'un aſſez mauvais goût de poiſſon ; la hure eſt la partie la meilleure, & qui approche le plus du goût de la viande.

Le *cabiai* a été nommé par quelques Voyageurs *cochon d'eau :* il eſt d'un naturel aſſez doux ; il eſt ſuſceptible de s'apprivoiſer par les bons traitemens, au point de venir lorſqu'on l'appelle. Le *cabiai* ſemble tenir du *cavia*, ou cochon d'Inde.

CABINET D'HISTOIRE NATURELLE, *muſæum Naturæ*, ſe dit d'un lieu où l'on met en évidence, & où l'on réunit ſous un ſeul point de vue les diverſes productions de la Nature. *Voyez à la ſuite de l'article* HISTOIRE NATURELLE.

CABIONARA. Nom que l'on donne en Guiane au *cabiai*. Voyez ce mot.

CABOCHE. Poiſſon le plus commun qu'il y ait dans la grande riviere de Siam, & dont les nations voi-

ſines font grand cas. Les Hollandois en font de groſſes proviſions pour Batavia. Etant ſéché au ſoleil, il leur tient lieu de jambon. Ce poiſſon eſt long d'un pied & demi, & gros de dix à douze pouces. Il a la tête un peu plate & preſque carrée : on en diſtingue de deux eſpeces; l'un gris & cendré, & l'autre noir, qui eſt le meilleur. *Voyez Hiſt. génér. des Voy. Tome IX, édit. in-4°. page 313.*

CABOT ou MULET. *Voyez à l'article* Muge.

CABRA. Nom qu'on donne en Portugal au *chevreuil.* Voyez ce mot.

CABRIL ou CHEVREAU, *hædus.* On donne ce nom au jeune bouc ou petit mâle de la chevre, lorſqu'il n'a pas encore ſix mois; il eſt bon à manger. *Voy. au mot* Bouc.

CABROUZILLO. Nom que l'on donne en Eſpagne au *chevreuil.*

CABUJA, eſt le nom d'une plante de l'Amérique, dont les feuilles reſſemblent beaucoup à celles du chardon. Les Indiens travaillent le *cabuja* comme nous faiſons le chanvre & le lin, & ils s'en ſervent pour faire du fil & des cordes. *Encycl.*

CABURE ou CABOURE. Eſpece d'oiſeau de nuit du Bréſil, qui s'apprivoiſe, joue avec les hommes comme un ſinge, & eſt fort divertiſſant. Il eſt de la grandeur de la grive du genevrier; il a la tête ronde, le bec court & crochu, avec deux trous pour narines. Ses yeux ſont beaux, grands & jaunes, avec la pupille noire: ſous les yeux & à côté du bec il y a des poils longuets & bruns; ſur ſa tête ſont des aigrettes de plumes: ſes jambes ſont courtes & entiérement couvertes, ainſi que les pieds, de plumes jaunes; quatre doigts armés d'ongles ſemi-lunaires, noirs & crochus: ſa queue ondée de blanc & large, & à l'origine de laquelle ſe terminent ſes ailes: la poitrine & le bas du ventre ſont d'un gris blanc marqué d'ombre pâle: le corps, le dos, les ailes & la queue ſont de couleur d'ombre pâle, marquée ou diverſifiée ſur la tête & le cou de très-petites taches blanches, & ſur les ailes, de grandes taches de cette même couleur: ſa tête tourne ſur ſon cou comme ſur un pivot, & de façon qu'il

porte & préſente facilement le bout de ſon bec ſur le milieu du dos. Il ſe nourrit de chair crue, & fait du bruit, une eſpece de craquement, par le mouvement de ſon bec. Il peut encore remuer les plumes qui ſont des deux côtés de ſa tête, de maniere qu'elles ſe redreſſent, & préſentent de petites cornes ou des oreilles.

CACAO ou CACAOYER. C'eſt un arbre propre au nouveau Continent, & qui croît naturellement ſous diverſes contrées de la zone torride de l'Amérique, & particuliérement au Mexique dans la Province de Nicaragua, ſur la côte de Caraque. Il y en a des forêts entieres dans les hauteurs d'Yapock dans la Province de Guiane.

Le *cacaoyer* ou *cacaotier*, *arbor cacari aut cacarifera*, eſt un arbre de grandeur & de groſſeur médiocres, qui varie un peu ſuivant la nature des ſols; ceux de la côte de Caraque prennent plus de croiſſance que dans toutes les Iles Françoiſes. Le bois de cet arbre eſt poreux & fort léger. Ses feuilles ſont verdâtres, longues d'environ neuf pouces ſur quatre de large, & terminées en pointe: aux feuilles qui tombent il en ſuccede d'autres, en ſorte que cet arbre ne paroît jamais dépouillé: il eſt garni en tout temps d'une multitude de fleurs en roſes, extrêmement petites & ſans odeur; mais il en eſt plus chargé vers les deux ſolſtices qu'en toute autre ſaiſon. Une grande quantité de ces fleurs coulent, & à peine de mille y en a-t-il dix qui nouent; en ſorte que la terre qui eſt au-deſſous paroît toute couverte de ces fauſſes fleurs; plus la fleur eſt petite par rapport à l'arbre & au fruit, plus elle paroît ſinguliere & digne d'attention. Ces fleurs ſont complettes, dit M. *Deleuze*; la corolle eſt formée de cinq pétales faits en cueilleron & dentelés: au centre eſt un *nectarium* formé de cinq lames, auquel ſont attachées cinq étamines, dont chacune porte cinq ſommets. Les fruits parvenus à leur perfection ſont de la groſſeur & ont la figure d'un concombre, qui ſeroit rouſsâtre, pointu par le bas, & dont la ſurface ſeroit taillée en côtes de melon. Ces fruits ſont ſuſpendus le long de la tige & des meres branches, & non point aux petites

branches comme nos fruits d'Europe. Cette diſpoſition des fruits n'eſt point particuliere à cet arbre, elle lui eſt commune avec le *bilimbi*, les *calebaſſiers*, les *abricotiers* de Saint-Domingue & les *papayers*, & pluſieurs autres arbres de l'Amérique.

On voit preſque toute l'année ſur le *cacaoyer* des fruits de tout âge, qui mûriſſent ſucceſſivement; la coſſe de ce fruit a environ trois lignes d'épaiſſeur. Sa capacité eſt remplie d'environ vingt, trente & trente-cinq amandes de *cacao*, ſéparée par une ſubſtance blanche, mais qui eſt mucilagineuſe & d'une acidité agréable, lorſque le fruit eſt mûr; un morceau mis dans la bouche étanche la ſoif, & rafraîchit agréablement, pourvu que l'on ne comprime point avec les dents la peau du cacao, qui eſt très-amere. Les nervures principales de la queue ſe ramifient, s'introduiſent à travers la peau du fruit; & ainſi ramifiées, elles vont porter la nourriture à chaque amande, en ſorte que l'on peut dire que le tout enſemble forme comme une eſpece de grappe.

Les amandes de *cacao* ſont aſſez ſemblables aux *piſtaches*, mais plus grandes & plus groſſes, arrondies, couvertes d'une pellicule ſeche & dure; la ſubſtance de l'amande eſt un peu violette, rouſsâtre, d'un goût amer & légérement acerbe, qui cependant n'eſt pas déſagréable. On en diſtingue dans le commerce deux ſortes principales; la premiere, qui eſt la plus groſſe, eſt appelée *gros caraque*; & l'autre, *cacao des Iles* ou *de Cayenne*. Il eſt à remarquer que le germe du cacao eſt placé au gros bout de l'amande, au lieu que dans nos amandes Européennes il eſt à l'autre bout.

On dit que pluſieurs nations de l'Amérique faiſoient uſage de ces amandes comme de monnoies; c'eſt pourquoi quelques-uns ont appelé ces amandes *pécuniaires*.

Plantation du Cacao.

Le cacao fait un objet aſſez conſidérable de commerce dans le nouveau Continent; auſſi apporte-t-on beaucoup de ſoin à la culture des cacaoyers. A la côte de Caraque on diſpoſe ces arbres à la diſtance de douze à quinze pieds, afin qu'ils profitent mieux; on a grande

attention ſur-tout de les mettre à l'abri des vents & ouragans, qui renverſent & quelquefois déracinent ces arbres, qui ſont à pivot & n'ont que quelques racines ſuperficielles; ils ſe plaiſent dans les lieux plats & humides, au milieu de bois que l'on a brûlés pour défricher un emplacement. Comme on ne fait venir ces arbres que de ſemences, on a ſoin de ménager de l'ombre au jeune plant; pour cet effet on plante du *manihot* (arbuſte avec la racine duquel on fait *la caſſave* & la farine qui ſert de pain à tous les habitans naturels de l'Amérique, *voyez* MANIHOT); & c'eſt à l'ombre de ces arbuſtes qu'on plante les amandes de cacao. Lorſqu'au bout de neuf mois la plantule a commencé à s'élever, on arrache le manihot & on replante entre les rangées d'arbres des *giraumonts*, des *citrouilles*, des *concombres*, des *choux caraïbes*, qui par leurs larges feuilles empêchent les herbes étrangeres de croître. Au bout d'un an les cacaoyers ont environ quatre pieds de haut; leur maniere de croître eſt de former une tête en couronne. Si l'on abandonne l'arbre à lui-même, il ſe forme pluſieurs ordres de couronnes, les unes audeſſus des autres; mais elles ne ſont que nuire à la premiere, qui eſt la principale; auſſi a-t-on ſoin en cueillant le fruit, d'ébourgeonner les couronnes ſuperflues. Nous ne faiſons à ces arbres aucune ſorte de taille: les Eſpagnols, dit-on, ont des arbres plus vigoureux & qui donnent de plus beaux fruits que les nôtres, par le ſoin qu'ils prennent de retrancher tout le bois mort. La nature eſt ſi riche dans ce pays, que perſonne n'a encore tenté de faire ſur le cacao uſage de la greffe, ce moyen ſi merveilleux d'améliorer les fruits: il y a cependant lieu de penſer que les cacaos en ſeroient encore meilleurs. Les cacaoyers ne ſont dans leur plein rapport qu'à la quatrieme ou cinquieme année. Un bon terrain pour le plant d'une cacaotiere doit avoir au moins ſix pieds de profondeur.

Cueillette du Cacao, & maniere de le préparer pour pouvoir être conſervé & tranſporté en Europe.

Lorſqu'on juge que le cacao eſt mûr, on envoie à la récolte les Negres les plus adroits, qui avec de petites

gaules, font tomber les *caboſſes* ou coſſes mûres, prenant bien garde de toucher à celles qui ne le ſont point, non plus qu'aux fleurs. Dans les mois d'un grand rapport (Juin), on cueille tous les quinze jours : dans les ſaiſons moins abondantes, on cueille de mois en mois. On met tous ces fruits en tas pendant quatre jours. Si les graines reſtoient plus long-temps dans leurs coſſes, elles germeroient; auſſi lorſqu'on a voulu envoyer des graines de la Martinique aux Iles voiſines pour ſemer, a-t-on eu un ſoin extrême de ne commencer à cueillir que lorſque le bâtiment de tranſport alloit mettre à la voile, & de les employer d'abord en arrivant : dès le cinquieme jour au matin on retire les amandes de dedans les coſſes. On les met en tas ſur un plancher couvert de grandes feuilles de baliſier; on les recouvre de ſemblables feuilles qu'on affermit avec des planches, pour faire éprouver au cacao une légere fermentation, ce qu'on nomme ſur les lieux le faire reſſuer. Les Negres vont remuer ces tas de cacao ſoir & matin. Cette opération dure cinq jours : on reconnoît, à ſa couleur rouſſe, qu'il a aſſez *reſſué*. Plus le cacao reſſue, plus il perd de ſa peſanteur & de ſon amertume; mais s'il ne reſſue pas aſſez, il eſt plus amer, ſent le vert & germe quelquefois.

Lorſque le cacao a reſſué, on le fait ſécher au ſoleil ſur des nattes faites de brins de roſeaux refendus, & aſſemblés avec des liens d'écorce de *mahot*. Voyez MAHOT. Ce ſont ces graines de cacao ainſi préparées, qui ſont apportées en Europe, & vendues par les Epiciers qui les diſtinguent, comme nous l'avons dit ci-deſſus, en gros & en petit caraque, ou gros & petit cacao des Iles; diſtinction faite moins d'après la différente préparation que dans le choix & la groſſeur des amandes elles-mêmes; car il n'exiſte point réellement deux eſpeces différentes d'arbres de cacao.

Le cacao de la côte de Caraque eſt plus onctueux & moins amer que celui de nos Iles; on le préfere en Eſpagne & en France à ce dernier; mais en Allemagne & dans le Nord on eſt d'un goût tout oppoſé. Il ne ſauroit y avoir entre le caraque & le cacao des Iles des différences intrinſeques bien eſſentielles, puiſque c'eſt

le même arbre qui croît auſſi naturellement dans les bois de la Martinique, que dans ceux de la côte de Caraque ; que le climat de ces lieux eſt preſque le même, & par conſéquent la température des ſaiſons égale. La différence des cacaos n'eſt pas conſidérable, puiſqu'elle n'oblige qu'à augmenter ou diminuer la doſe du ſucre pour tempérer le plus ou le moins d'amertume de ce fruit. Quant aux différences extérieures, peut-être ne viennent-elles que de la nature du ſol & des ſoins de ceux qui les cultivent. On dit cependant que le cacao caraque a été terré ſur les lieux pendant huit jours, c'eſt-à-dire que pendant qu'on l'a fait reſſuer on l'a couvert de quelques pouces de terre ; quelques-uns prétendent même qu'on le met dans une foſſe en terre creuſée exprès; mais ſi cela étoit ne germeroit-il pas ?

Quoi qu'il en ſoit, le cacao de Caraque eſt un peu plat, & reſſemble aſſez par ſon volume & ſa figure à une de nos groſſes feves ; celui de Saint-Domingue, de la Jamaïque, de l'île Cuba, eſt généralement plus gros que celui des Antilles. L'amande du cacao a l'avantage de ne ſe point rancir. C'eſt le fruit le plus oléagineux que la Nature produiſe.

Les Américains, avant l'arrivée des Eſpagnols & des Portugais, faiſoient une liqueur avec le cacao délayé dans de l'eau chaude, aſſaiſonné avec le piment, coloré par le rocou, & mêlé avec une bouillie de maïs pour en augmenter le volume. Tout cela joint enſemble donnoit à cette compoſition un air ſi brut & un goût ſi ſauvage, qu'un ſoldat Eſpagnol diſoit qu'il n'auroit jamais pu s'y accoutumer, ſi le manque de vin ne l'avoit contraint à ſe faire cette violence, pour n'être pas toujours obligé à boire de l'eau pure. Ils appeloient cette liqueur *chocolat*, & nous lui avons conſervé ce nom.

Les Eſpagnols, plus induſtrieux que les Sauvages, chercherent à corriger le déſagrément de cette liqueur, en ajoutant à la pâte du cacao divers aromates d'Orient, & pluſieurs drogues du pays. De tous ces ingrédiens nous n'avons conſervé que le ſucre, la vanille & la cannelle.

Préparation & uſage du Chocolat.

On dépouille les amandes du cacao déjà mondées de leur écorce, par le feu ; on les pele ; on les rôtit dans une baſſine à feu modéré ; on les pile dans un mortier bien chaud ; plus communément on les écraſe avec un rouleau de fer ſur une pierre peu épaiſſe, dont la ſurface eſt courbe & creuſe, & que l'on place ſur un petit braſier ; c'eſt ainſi qu'on en forme une pâte qu'on mêle avec preſque poids égal de ſucre, & que l'on met toute chaude dans des moules de fer-blanc dont la forme eſt arbitraire ; quelquefois on l'étend ſur un papier, où elle ſe fige & ſe rend ſolide en très-peu de temps. Le chocolat ainſi préparé s'appelle *chocolat de ſanté.* Quelques perſonnes prétendent qu'il eſt bon d'y mêler une légere quantité de vanille, qui en facilite la digeſtion par ſa vertu ſtomachique & cordiale.

Lorſqu'on veut un chocolat qui flatte les ſens plus agréablement, on y ajoute une poudre très-fine, faite avec des gouſſes de vanille & des bâtons de cannelle, pilés & tamiſés: on broie le tout de nouveau, & on le met ou en tablettes ou en moule. Ceux qui aiment les odeurs, y ajoutent un peu d'eſſence d'ambre. Lorſque le chocolat ſe fait ſans vanille, la proportion de la cannelle eſt deux dragmes par livre de cacao ; mais lorſqu'on emploie la vanille, il faut diminuer au moins la moitié de cette doſe de cannelle. A l'égard de la vanille, on en met une ou deux petites gouſſes dans une livre de cacao. Quelques Fabricans de chocolat y ajoutent du poivre & du gingembre ; mais les gens ſages doivent être attentifs à n'en point uſer qu'ils n'en ſachent la compoſition.

Dans nos Iles Françoiſes on fait des pains de cacao pur & ſans addition ; & lorſqu'on veut prendre du chocolat, on réduit ces tablettes en poudre, & on y ajoute plus ou moins de cannelle, de ſucre en poudre & de fleur d'orange. Le chocolat ainſi préparé eſt brun, d'un parfum exquis & d'une grande délicateſſe. Quoique la vanille ſoit très-commune aux Iles, on n'y en fait point du tout d'uſage dans cette confection.

L'uſage du chocolat ne mérite ni tout le bien, ni tout

le mal qu'on en a dit. Il devient presqu'indifférent par l'habitude : on ne voit point qu'il fasse ni grand bien, ni grand mal aux Espagnols, qui s'en sont fait une telle nécessité, que de manquer de chocolat chez eux, c'est être réduit au même point de misere que de manquer de pain chez nous. Le chocolat de santé fait sans aromates, a la propriété d'exciter l'appétit de ceux qui ne sont point habitués à en prendre. Il soutient très-bien ceux qui ont l'habitude d'en prendre journellement le matin. Moins le cacao est rôti, plus il nourrit & épaissit les humeurs ; au contraire, plus on le brûle, plus il excite l'effervescence des humeurs du corps, parce que son huile devient plus atténuée par le feu. La boisson de chocolat faite avec du cacao peu rôti & très-peu d'aromates, est très-salutaire à ceux qui sont attaqués de pthisie & de consomption.

On fait avec les amandes de cacao, préparées à-peu-près comme les noix de Rouen, une excellente confiture propre à fortifier l'estomac sans trop l'échauffer. On retire du cacao une huile en consistance de beurre, qu'on nomme *beurre de cacao*, & dont on se sert dans le besoin à Cayenne pour la cuisine. Cette huile qui est propre pour les rhumes de poitrine, même contre les poisons corrosifs, réunit à la vertu anodine des autres huiles l'avantage de ne point contracter d'odeur & de sécher promptement. Les Dames Espagnoles en font usage comme d'un bon cosmétique, qui rend la peau douce & polie sans qu'il y paroisse rien de gras ni de luisant. Comme cette huile acquiert chez nous plus de solidité qu'en Amérique, il faut nécessairement que nous la mêlions avec l'huile de ben. Si l'on rappeloit jamais cet ancien usage de l'antiquité, si utile sur-tout pour les personnes âgées, de se frotter d'huile pour donner de la souplesse aux muscles & les garantir des rhumatismes, l'huile de cacao devroit obtenir la préférence : elle se sécheroit promptement, & ne donneroit point de mauvaise odeur : inconvéniens auxquels il faut vraisemblablement attribuer l'anéantissement d'un usage si autorisé par l'expérience de toute l'antiquité.

CACAOTETL. Nom qu'on donne dans les Indes à une pierre que *Borelli* appelle en latin *lapis corvinus*

Indiæ. On prétend que si l'on vient à faire chauffer cette pierre dans le feu, elle fait une explosion, un bruit très-considérable, & semblable à un coup de tonnerre.

CACHALOT. *Voyez à la suite du mot* BALEINE.

CACHICAME. C'est le tatou à neuf bandes. *Voyez à l'article* ARMADILLE.

CACHIMENTIER, *guanabanus ;* c'est l'*annona* de *Linnæus.* Nom générique d'un arbre qui croît aux Antilles & aux grandes Indes; il y en a plusieurs especes, savoir le *petit corosol* ou le *cœur de bœuf*, le *pommier de cannelle* & plusieurs autres, dont les fruits, que l'on nomme *cachiment*, sont d'une forme arrondie, & ont environ cinq à six pouces de diametre. Ils sont couverts d'une peau brune ou d'un vert jaunâtre, quelquefois hérissés de petites pointes. La substance de ce fruit est de consistance de crême, blanche, d'un goût agréable, & rafraîchissante. Leurs graines sont grosses comme de petites feves, & d'un goût astringent; tel est celui que l'on nomme *cachiment morveux.* Le cœur du fruit est comme vésiculeux & fibreux. Il y en a une espece plus grosse, que l'on nomme *cœur de bœuf*, parce qu'elle en a la forme & la couleur. Il ne faut pas confondre ce fruit, appelé *cœur de bœuf*, avec celui appelé *cœur de S. Thomas*, lequel se trouve dans une des gousses d'une des especes d'acacia. *Voyez* CŒUR DE BŒUF & POMMIER DE CANNELLE.

CACHOLONG. C'est une espece d'agathe blanche, de couleur d'opale, peu transparente, très-dure, susceptible d'un assez beau poli. On la trouve isolée, comme la plûpart des autres cailloux, dans le pays des Calmouques, sur les bords de la riviere *Caché ;* & comme les habitans du pays donnent le nom de *cholong* à toutes les pierres, on en a fait celui de *cacholong.* M. le Président *Ogier*, ci-devant Ambassadeur de France auprès du Roi de Danemarck, a rapporté plusieurs beaux morceaux de cacholong qui avoient été trouvés en Islande & aux îles de Feroë.

CACHONDÉ. C'est une pâte fort agréable au goût, & qui donne une bonne haleine. Elle est composée de cachou, de graines de bangue, de calamus, & d'une terre

terre argileuse, farinacée, appelée *masquiqui*; quelquefois on y mêle de la poudre de pierres précieuses, de l'ambre & du musc. *Zacutus* fait un si grand éloge de cette composition, qu'il lui attribue les avantages de prolonger la vie & d'éloigner la mort; enfin c'est, selon lui, un remede vraiment royal. Les Malabarois, les Chinois & sur-tout les Japonois, en mâchent toujours & en offrent à ceux qui leur rendent visite, de même que les Indiens & les Maures font à l'égard du *cachou* & du *betel*. *Voyez ces mots & celui de* TERRE DE MASQUIQUI.

CACHOU, *catechu*, & improprement *terra Japonica*, *terre du Japon*, seul nom sous lequel il a été long-temps connu dans le Commerce, parce que les Marchands trompés par la sécheresse & la friabilité de cette substance, ont cru que c'étoit de la terre.

Le cachou est un suc gommo-résineux, fait & durci par art en morceaux gros comme un œuf de poule, de différentes couleurs & figures; opaque, communément d'un roux noirâtre extérieurement, quelquefois marbré de gris intérieurement; sans odeur, mais d'un goût astringent, un peu amer d'abord, ensuite plus doux & d'une saveur agréable d'iris ou de violette. Le plus pur se fond en entier dans la bouche & dans l'eau; il s'enflamme, brûle dans le feu. Les Nations qui le vendent y mêlent quelquefois du sable ou d'autres matieres étrangeres pour en augmenter le poids. On apporte le cachou du Malabar, de Surate, du Pégu, & des autres côtes des Indes.

Les sentimens avoient été long-temps partagés sur la nature du cachou; mais M. *de Jussieu* a donné un Mémoire bien circonstancié, imprimé parmi ceux de l'Académie pour l'année 1720, dans lequel il démontre que le cachou n'est autre chose qu'un extrait d'arec rendu solide par évaporation. On donne proprement le nom d'*arec* ou *aréca* à la semence ou noix qui se trouve dans le fruit d'une espece de palmier, qui croît sur les côtes maritimes des Indes Orientales. *Palma cujus fructus sessilis*, FAUFEL *dicitur : sive areca palmæ foliis*. Sa racine est noirâtre, oblongue & fibreuse. Son tronc est gros

d'un empan près de la racine. Son écorce est verdâtre, & si unie qu'on ne peut y monter, à moins qu'on n'attache à ses pieds des crochets & des cordes, ou qu'on ne l'entoure par intervalles de liens faits de nattes. Les branches feuillées sortent du tronc en sautoir deux à deux ; elles enveloppent par leur base le sommet du tronc, comme par une capsule ronde & fermée ; elles forment par ce moyen une tête oblongue au sommet, plus grosse que le tronc de l'arbre même. Le pied de ces branches se fend & se rompt, & elles tombent successivement l'une après l'autre. Leur côte est creuse. Au haut du tronc il sort de chaque aisselle de feuille une capsule en forme de gaîne, qui renferme les tiges chargées de fleurs & de fruits, concaves par où elles se rompent & s'ouvrent. Ce fruit a la grosseur & la forme d'un œuf de poule : son écorce tire sur le jaunâtre ; elle est molle & garnie d'une espece de bourre. Au centre de cette filasse est une capsule qui contient une amande ou noix assez semblable à celle de la muscade. Ce noyau, quand le fruit est sec, se sépare aisément de la pulpe fibreuse : il est dur, difficile à couper, de couleur rouge, panaché de veines roussâtres & grisâtres. Les Indiens donnent le nom de *chotool* à ce fruit. Son goût un peu aromatique & astringent, qui le rend propre pour l'estomac, est cause que les Indiens s'en présentent dans les visites qu'ils se rendent. (*Voyez* HELBIGIUS & CLEYER). Ils les coupent en morceaux, & les présentent sur des feuilles de bétel, dans lesquelles ils les enveloppent après avoir recouvert la feuille d'une légere couche de chaux, pour conserver plus long-temps dans la bouche cette saveur agréable. Quelquefois ces peuples y mêlent du *lycion Indien* ou *kaath*, & ils mâchent continuellement ce mélange ; qu'il soit dur ou qu'il soit mou, il n'importe : ils avalent leur salive teinte par ces ingrédiens, & rejettent le reste : leur bouche paroît alors toute en sang & fait peur à voir ; mais cette espece de régal est chez eux un air de bienséance ; & comme l'effet de cette drogue rend à la longue les dents d'une couleur obscure, les Indiens de distinction, pour éviter l'air de mal-propreté, se noircissent tout-à-fait les dents. On dit que si l'on mange

l'*arec* encore vert, il cause une espece d'ivresse semblable à celle du vin, mais qu'on dissipe bientôt en prenant un peu de sel & d'eau fraîche.

Dans l'Inde, on fait le cachou en coupant les semences d'aréca encore vertes par tranches, & les faisant infuser pendant long-temps dans une eau chargée (dit *Herbert de Jager*) de chaux de coquilles calcinées, qui en dissout la partie gommo-résineuse, & que l'on fait évaporer ensuite en consistance d'extrait. Les Grands du pays & les riches ne se contentent pas d'un tel cachou: pour le rendre plus agréable & plus flatteur au goût, ils y mêlent du cardamome, du bois d'aloès, du musc, de l'ambre & quelques autres aromates. Telle est la composition de ces pastilles rondes ou plates, & de la grosseur d'une noix vomique, que les Hollandois apportent de l'Inde en Europe, sous le nom de *Siri-gata-gamber.* Telles sont aussi des pastilles noires qui ont différentes figures, tantôt rondes comme des pilules, tantôt comme des graines, des fleurs, des fruits, des mouches, des insectes, &c. que les Portugais font dans la Ville de Goa, & que les François méprisent à cause de leur violente odeur aromatique. En Europe, & sur-tout en France, on mêle le cachou avec du sucre, de l'ambre, & quelquefois un peu de cannelle; on fait une pâte de ce tout avec une dissolution de gomme adragante, & l'on en forme des pastilles. Ce cachou donne à l'haleine une odeur agréable; & par son astriction, il est salutaire dans les fluxions de la gorge. Il arrête les vomissemens, les diarrhées, & convient dans les dyssenteries. Il joint à l'astriction de l'hipociste & de l'acacia, la douceur de la réglisse & du sang-dragon, & réunit en soi les vertus de ces différens sucs. Il convient le matin à jeun, & après le repas, pour faciliter la digestion. Un gros de cette substance jeté dans une pinte d'eau, lui donne une couleur rougeâtre, une saveur douce, un peu astringente, & en forme une boisson agréable pour ceux qui ont de la répugnance pour les tisanes, & propre dans les dévoiemens, les fievres bilieuses & ardentes. En un mot le cachou est au rang des bonnes drogues qui ont le moins d'inconvéniens, quelque dose qu'on en prenne.

CACHORRO DOMATO. Nom donné en Portugal au sarigue, espece de *didelphe*. Voyez ce mot.

CACOLIN. Cet oiseau a la même grandeur, la même forme, le même chant, le plumage peint des mêmes couleurs que les cailles Mexicaines, c'est aussi la même maniere de vivre.

CACTONITE, *cactonites*. Nom que les Anciens ont quelquefois donné à la *sarde*, pierre demi-précieuse, connue sous le nom vulgaire de *cornaline*. Voy. ce mot.

CACUIER. Nom donné par *Thevet* au *saki*, espece de *sagouin*. Voyez ce mot.

CADAVRE, *cadaver*. C'est ainsi qu'on appelle le corps d'un homme mort. Le *cadavre* differe de la *carcasse*, qui n'est, à proprement parler, que le *squelette* d'un animal. *Voyez* SQUELETTE.

Il seroit à souhaiter pour l'instruction de l'art de guérir, qu'un mort, avant de jouir de ses obseques, fût ouvert par un Anatomiste; chaque famille en satisfaisant à sa curiosité particuliere, produiroit par-là un avantage réel à la société. La conservation des hommes & le progrès de l'art de les guérir, ainsi qu'il est dit dans l'*Encyclopédie*, sont des objets si importans, que dans une société aussi policée que la nôtre, il devroit y avoir une loi qui défendît l'inhumation d'un corps avant qu'il fût réellement mort & avant son ouverture. Quelle foule de connoissances n'acquerroit-on pas par ce moyen? Combien de phénomenes qu'on ne soupçonne pas & qu'on ignorera toujours, parce qu'il n'y a que la dissection fréquente des *cadavres* qui puisse les faire appercevoir! Pour moi, j'imiterois volontiers Saint François de Sales, & tant d'autres, qui, étant malades, ont voulu léguer leur corps par testament à la Médecine.

CADE, *juniperus major*, *baccâ rufescente*. C'est une espece de grand genevrier, très-commun en Languedoc, qui se distingue des autres par sa hauteur & par la grosseur de ses fruits roussâtres, & dont le goût est moins fort. On retire de son bois, par la cornue, une huile fétide, *cedrœleum*, dont on se sert en Médecine pour déterger. Celle dont les Maréchaux se servent pour la gale des chevaux, est une sorte de résine

tirée des vieux pins dans le Nord, lorſqu'on les brûle pour en obtenir d'autres produits, que nous décrirons à l'hiſtoire des *pins térébenthiniers*. Voyez *à l'article* CÉDRIA *& à celui de* GENEVRIER.

CADITES. Nom donné aux vertebres des étoiles de mer arbreuſes, elles ſont en forme de petits barils, & foſſiles.

CADMIE FOSSILE ou NATURELLE, *cadmia foſſilis*. Nom que l'on donne à la *calamine* ou *pierre calaminaire*, eſpece de minéral qui contient du zinc, du fer, &c. *Voyez* CALAMINE & ZINC.

Le mot *cadmie* a quantité d'autres ſignifications. Chez les Artiſtes, on déſigne par cette expreſſion, une eſpece de ſuie ou de ſublimation métallique qui s'attache au haut & aux parois des fourneaux des Fondeurs en bronze, &c. D'autres diſent que le mot *cadmie* vient de *Cadmus*, ce célebre Fondeur Phénicien, qui trouva le premier l'art de fondre en grand, de purifier, d'allier & de jeter en moule les métaux, & que l'excellence de ſon art fit appeller en Grece pour y travailler le bronze; opération dans laquelle il entre du zinc, lequel ſe ſublime en partie & en maniere d'incruſtation contre les parois intérieures des fourneaux. Telle eſt la tuthie, appellée par excellence, *cadmie des fourneaux*, *cadmia fornacum*, & qui a la même propriété que la cadmie foſſile, pour convertir le cuivre rouge en laiton. *Voyez* CUIVRE.

Le nom de *cadmie* a encore été donné à pluſieurs ſubſtances bien différentes entr'elles, telles que l'arſenic, le cobalt, le *hutten-nicht*, &c. Les Grecs, les Arabes & les Latins ont jeté beaucoup de confuſion ſur cette matiere. *Conſultez notre Minéralogie.*

CADRAN. Nom donné à une coquille du genre des *limaçons à bouche applatie*, & qui ſe trouve dans les Indes. Sa ſtructure eſt merveilleuſe.

CAFÉ. C'eſt le nom que l'on donne aujourd'hui par-tout à la graine du fruit d'un arbre qui s'appelle *cafier* ou *caſeyer*. Son analogie avec le *jaſmin* lui a fait mériter, à juſte titre, le nom de *jaſminum Arabicum*. Cet arbre croît en abondance dans l'Arabie Heureuſe, & principalement au Royaume d'Yemen, vers le

canton d'Aden & de Moka. C'eſt dans un excellent Mémoire de M. *de Juſſieu*, que l'on apprend la plus grande partie de ce que nous allons dire du café. Ce Mémoire eſt inſéré dans ceux de l'Académie, année 1713. L'Europe, dit M. *de Juſſieu*, a l'obligation de la culture de cet arbre aux ſoins des Hollandois, qui de Moka l'ont porté à Batavia, & de Batavia au Jardin d'Amſterdam. La France en eſt redevable au zele de M. *de Reſſon*, qui ſe priva, en faveur du Jardin du Roi, d'un jeune pied de cet arbre qu'il avoit fait venir de Hollande. Lorſque M. *de Juſſieu* en donna la deſcription dans ſon Mémoire, il n'avoit alors que cinq pieds, & étoit de la groſſeur du pouce.

Le cafier ne ſubſiſte guere, dans les ſerres chaudes, que dix ou douze ans : au bout de ce temps, il peut avoir deux pouces de diametre, & être haut de huit ou neuf pieds, ainſi qu'on peut le voir dans les ſerres du Jardin du Roi.

Cet arbre croît aſſez vîte, & porte des branches ſouples, couvertes d'une écorce blanchâtre, fort fine, qui ſe gerſe en ſe deſſéchant. Ses feuilles ſont oppoſées deux à deux, & rangées de maniere qu'une paire fait une croix avec une autre paire : elles ont quelque reſſemblance avec celles du laurier ordinaire : elles ſont toujours vertes, liſſes & luiſantes en deſſus, pâles en deſſous : elles ſont ſans odeur, & d'une ſaveur d'herbe. Ses fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles au nombre de quatre ou cinq : elles ſont blanches ; quelquefois d'un rouge pâle, odorantes, d'une ſeule piece, en forme d'entonnoir, partagées le plus ſouvent en cinq découpures, comme le jaſmin d'Eſpagne, & portant cinq étamines. Le piſtil ſe change en un fruit ou baie molle, verte d'abord, enſuite rouge, & enfin d'une couleur tannée, lorſqu'il eſt dans ſa parfaite maturité, de la groſſeur d'un bigarreau, ayant à ſon extrémité une eſpece d'ombilic. La chair en eſt mucilagineuſe, pâle, d'un goût fade : elle ſert d'enveloppe commune à deux coques minces, ovales, étroitement unies par l'endroit où elles ſe joignent, & qui contiennent chacune une demi-feve ou ſemence, d'un vert pâle ou jaunâtre, ovale, voûtée par le dos, platte

du côté opposé, & creusée de ce même côté d'un sillon assez profond. On donne à ce fruit entier & desséché, le nom de *café en coque:* & l'on appelle *café mondé* les semences dépouillées de leurs enveloppes propres & communes. On sépare le grain de son enveloppe par le moyen d'un moulin. C'est-là ce grain si connu sous le nom de *café*, & dont les seuls habitans d'Yemen, qui fournissent le café Moka, débitent tous les ans pour plusieurs millions. Le *café Moka* a une couleur jaunâtre, & une bonne odeur. Ce sont des vaisseaux qui nous l'apportent du Port d'Ormus. Il est plus gros que celui qui nous vient du Caire par les caravannes de la Mecque, & dont le grain est petit, jaune-verdâtre, meilleur au goût & à conserver. Celui de *Bourbon* ou de *Mascareigne* est blanchâtre, alongé & inodore; celui de *Java* est un peu jaunâtre; mais celui des *Iles* est verdâtre, & a l'odeur & le goût un peu herbacés. Le meilleur café de la Martinique se récolte aux Anses d'Arlet.

L'arbre du café croît dans son pays natal, & même à Batavia, jusqu'à la hauteur de quarante pieds; mais le diametre de son tronc n'excede pas quatre à cinq pouces. On en recueille à la main deux ou trois fois l'année des fruits mûrs que l'on fait sécher pour en avoir la graine, & que l'on retire de la coque en la battant avec un pilon de bois dans un mortier fait en entonnoir. On sépare la coque & la poussiere de la graine par le moyen d'un van. On voit sur cet arbre, en toutes les saisons, des fruits & presque toujours des fleurs. Les vieux pieds donnent moins de fruit que les jeunes, qui en donnent dès la troisieme ou quatrieme année de leur accroissement. La semence du café ne germe point, ainsi que plusieurs autres semences des plantes, à moins d'être mise en terre toute récente; pour lors on la voit lever six semaines après. Ce fait, dit M. *de Jussieu*, justifie les habitans du pays où se cultive le *café*, de la malice qu'on leur a imputée de tremper dans l'eau bouillante, ou de faire sécher au feu celui qu'ils débitent aux Etrangers, dans la crainte que, venant à élever comme eux cette plante, ils ne perdissent un revenu des plus considérables.

L'usage du café avant le seizieme siecle, n'étoit presque point connu. L'Arabie étoit autrefois le seul lieu d'où il en vint. On l'a transporté & cultivé avec succès dans diverses Colonies appartenantes aux Européens, telles que celles de Surinam & de Java. Nous ne pourrions sans ingratitude omettre de parler du zélé citoyen qui a fait passer le cafier dans nos Iles. L'Etat, le commerce & les Américains en ont l'obligation à M. *Declieux* qui l'apporta de France à la Martinique. L'eau douce du vaisseau dans lequel il passoit, devenant rare & n'étant distribuée à chacun qu'avec mesure, il fut souvent obligé de partager avec quelques-uns de ces arbustes qu'on a déposés & multipliés dans le Jardin du Roi, la portion qu'on lui donnoit pour sa boisson, afin de conserver le précieux dépôt dont il s'étoit chargé.

On est quelquefois surpris aux Iles de voir dépérir un beau cafier & même une *caféterie* entiere en peu de temps; cela est souvent occasionné par un insecte appelé *mouche à café:* cette mouche extrêmement longue porte à sa tête deux scies avec lesquelles elle entaille ces arbres jusqu'au vif. Quelquefois les pucerons blancs attaquent aussi le cafier; alors il faut planter des ananas entre ces arbres, parce que ces insectes préferent de se gorger du suc acide de ce fruit qui les tue ou les empêche de pulluler.

Le café de Moka, ville d'Arabie, est toujours plus estimé par son odeur plus suave & plus agréable. On le partage encore en trois qualités différentes, dont la meilleure appellée *bahouri*, est réservée pour le Grand Seigneur & le Sérail; les deux autres qui sont le *saki* & le *salabi*, se débitent dans le Levant & en Europe. On laisse à d'autres, dit M. *de Jussieu*, le soin de rapporter au vrai ce qui a donné occasion à l'usage du café, & d'examiner si l'on en doit la premiere expérience à la vigilance du Supérieur d'un Monastere d'Arabie qui, voulant tirer ses Moines du sommeil qui les tenoit assoupis dans la nuit aux Offices du Chœur, leur en fit boire l'infusion sur la relation des effets que ce fruit causoit aux *boucs* qui en avoient mangé: ou s'il faut en attribuer la découverte à la piété d'un Mufti,

qui, pour faire de plus longues prieres & pousser les veilles plus loin que les Dervis les plus dévots, a passé pour s'en être servi le premier. Quoi qu'il en soit, l'usage du café est devenu présentement si familier chez les Turcs, chez les Persans, chez les Arméniens, & même chez différentes Nations de l'Europe, qu'il est inutile de s'étendre sur la préparation & sur la qualité des vaisseaux & instrumens qu'on y emploie.

Il est bon d'observer que des trois manieres d'en prendre l'infusion, savoir, ou du *café mondé*, & dans son état naturel, ou du *café rôti*, ou seulement des enveloppes propres & communes de cette substance, auxquels nos François au retour de Moka, ont improprement donné le nom de *fleur de café*, la seconde de ces manieres est préférable à la premiere & à la troisieme, appellée aussi *petit café à la sultane;* car le véritable *café à la sultane* se fait, tantôt par la seule décoction des graines non rôties, & tantôt en versant de l'eau bouillante dans une petite chausse qui contient de la poudre des graines de café rôti. Le café, par ses principes salins, volatils & sulphureux, cause dans le sang une fermentation utile aux personnes replettes, pituiteuses, & à celles qui sont sujettes aux migraines. Ces mêmes effets le rendent nuisible aux personnes qui sont d'un tempérament très-sensible, de même qu'à ceux qui sont d'un tempérament ardent, sec & bilieux; & l'on peut dire qu'en général le grand & fréquent usage en est dangereux, sur-tout lorsqu'on le prend sans lait; mais il a l'avantage de ne laisser dans la bouche aucune odeur désagréable. (On prétend que ceux qui aujourd'hui grillent ou le *pois chiche d'Espagne*, ou la racine de chicorée sauvage, pour en faire une liqueur caféi-forme, se procurent une boisson plus salutaire. Voyez aux art. *Pois* & *Chicorée.*) Dans le commerce on appelle *café mariné* ou *avarié*, celui qui dans le transport a été mouillé d'eau de mer: on en fait peu de cas, à cause de l'âcreté saline que la torréfaction ne lui ôte pas.

CAGAREL. Voyez *Mendole.*

GAGNOT BLEU, *galeus glaucus.* Grand poisson cartilagineux de la famille du *chien de mer.* Voy. ce mot.

On le nomme aussi *chien de mer*. Son dos est d'un bleu obscur, & son ventre blanc. Sa tête est terminée en pointe. Il a dans la gueule, à la partie d'en bas, deux rangs de dents pointues, larges vers le côté, une langue épaisse ; d'ailleurs il est semblable au *chien de mer*. Ce poisson est très-hardi, & aime passionnément la chair humaine. *Rondelet* raconte avoir vu sur le bord de la mer un homme qui en fut poursuivi, & faillit d'en être mordu aux jambes. La chair en est dure, de mauvaise odeur, difficile à digérer, mais très-nourrissante ; il y a des personnes qui aiment le foie de ce poisson.

CAGUI. Nom qu'on donne au Brésil au *sagouin*. Voyez ce mot.

CAITAIA. Nom donné au Brésil à une espece de *sapajou*. Voyez ce mot.

CAHUITAHU. Oiseau du Brésil dont le cri exprime ce nom. M. *de la Condamine* dit en avoir vu un au Paraguay : il étoit de la grandeur d'une oie. Le haut de ses ailes étoit armé d'un ergot ou corne très-aiguë, semblable à une grosse épine d'un demi-pouce de long. Le *cahuitahu* a de plus au-dessus du bec, une autre petite corne déliée & flexible de la longueur du doigt.

CAJEPOUTOU, ou CAJEPUT. Voyez à l'art. *Cardamome*.

CAILLE, *coturnix*. Oiseau de passage d'un ramage assez agréable, de la grosseur d'une forte grive, & d'un assez beau plumage. C'est au peu de durée de leur vol, qui est pesant & peu élevé de terre, qu'on doit la facilité de les prendre à la course, quoiqu'elles courent beaucoup & diligemment. Leur grosseur & leur plumage different peu dans tous les climats où l'on en trouve, tels qu'à Madagascar, à la Gambra, à Cayenne & en Europe. Le bec de la caille a un demi-pouce de longueur ; il est un peu applati ; la piece inférieure est noirâtre ; la supérieure est brunâtre, pointue & courbée. L'iris des yeux est couleur de noisette ; le ventre & la poitrine d'un jaune pâle, mêlé de blanc : la gorge a une teinte de roux. L'on remarque sous la piece inférieure du bec, une large bande noirâtre qui s'étend en bas, & au-dessous des yeux une ligne blanchâtre qui passe sur le milieu de la tête, dont les plumes sont verdâtres.

Ces diverſes couleurs ſe rencontrent ſous les ailes & dans preſque tout le plumage de cet oiſeau : elles repréſentent comme des écailles. La queue de la caille eſt courte ; ſes pattes ſont griſes, pâles, recouvertes d'une peau écailleuſe comme tuilée ; le deſſous du pied eſt jaunâtre. Une choſe remarquable, eſt que le doigt extérieur tient par une membrane au doigt du milieu juſqu'à la premiere articulation.

La caille eſt du genre de la perdrix, & ſe nourrit ordinairement de blé, de millet, & de quelques autres graines : on la trouve préférablement dans les blés verds, ou dans leur chaume quand ils ſont coupés ; auſſi ne les voit-on ni avant, ni après ce temps. Cet oiſeau multiplie prodigieuſement. La femelle fait ſon nid contre terre, & y dépoſe juſqu'à ſeize œufs au commencement du mois de Mai : auſſi-tôt que les petits ſont éclos, ils ſe mettent à trotter. Les femelles de cette couvée ſont déja en état de s'apparier vers la fin d'Août ou le commencement de Septembre. Les œufs de cet oiſeau ſont bariolés. Les petits ſe nomment *cailleteaux* : on remarque que la mere les conduit dans la campagne, & qu'elle les retire ſous ſes ailes à la maniere des poules & des perdrix.

La caille jeune, tendre, graſſe & bien nourrie, tient un rang diſtingué parmi les mets les plus exquis qu'on ſert ſur nos tables. Sa chair eſt de bon ſuc ; elle excite l'appétit, & convient à toute ſorte d'âges & de tempéramens : on en fait des conſommés laxatifs.

Pour prendre les cailles on ſe ſert des ruſes ſuivantes. Si c'eſt à leur nouvel avénement dans nos climats, c'eſt-à-dire quand le blé eſt dans ſa verdure & dans le tems de leurs amours, l'Oiſeleur ayant tendu ſes filets de grand matin, ſe cache à une certaine diſtance, dans les blés ; là il contrefait par trois fois le chant de la caille, avec un inſtrument de cuir & d'os appellé *courcaillet* ou *carcaillot* : alors le mâle, croyant que c'eſt la voix de la femelle, accourt au plus vîte pour ſatisfaire à ſon amour ; auſſi-tôt l'Oiſeleur ſe leve & ſe montre à lui : l'oiſeau voulant s'envoler, donne dans le filet & ſe prend. Mais après l'été, lorſque la ſaiſon de l'amour

est passée, qu'elles ne chantent plus, ou qu'elles n'accourent plus au son de l'appeau, & qu'elles se tiennent dans les chaumes pour y vivre des grains qui sont tombés des épis, on les prend à la tirasse, ou mieux encore, par le moyen d'un chien couchant dressé à cette chasse, qui les arrête tout court, alors on les tire au fusil, &c. Les mâles sont courageux ; ils aiment tant à se battre, qu'autrefois dans Athenes on prenoit plaisir à les dresser au combat à la maniere des coqs : on voit encore quelquefois à Naples, tout le monde s'assembler avec un vif empressement à ce spectacle, comme à un combat de gladiateurs. Il est étonnant de voir un oiseau si foible montrer autant d'audace & de courage. Il est si amateur de sa liberté, que, quoiqu'on l'ait nourri pendant deux ou trois ans, pour peu qu'il trouve l'occasion de la recouvrer, il s'envole & va chercher les endroits où il se plaît. La caille des îles Malouines & celle de Madagascar, sont comme dorées ; leur ventre est blanc-cendré : celle du Mexique est hupée. M. *Brisson* cite encore la grande caille, *coturnix major* ; la caille de Java, *coturnix Javensis*, dont les mâles aiment beaucoup à se battre, & poussent des sons désagréables ; la caille des Philippines, *coturnix Philippensis* ; la caille de la Louisiane, *coturnix Ludoviciana*. M. l'Abbé *Rozier* donne, dans son Journal d'Histoire Naturelle, (Mars 1772) la description d'une caille de la Guiane.

CAILLE AQUATIQUE. *Voyez* ACOLIN.

CAILLE, ROI DES CAILLES, *ortygometra*. On nomme ainsi une espece d'oiseau qui, dit-on, sert de guide aux cailles, quand elles font leur migration, & qui est le *râle terrestre & noir* de Belon. Quoi qu'il en soit, cet oiseau pese environ cinq onces. Son bec est long d'un pouce & demi. Il a treize à quatorze pouces de longueur, depuis le bout du bec jusqu'à l'extrémité des ongles, ou seulement onze pouces jusqu'au bout de la queue. L'envergure est d'un pied & demi ; les jambes sont fort longues, dégarnies de plumes jusqu'au-dessus de l'articulation du genou : le bas de la poitrine & le ventre sont blancs. Cet oiseau est d'ailleurs marqueté comme la caille, c'est-à-dire, semé de plusieurs

taches jaunes, blanchâtres, brunes, & d'autres nuances de couleurs. Voyez *Râle*.

CAILLE DE BENGALE, *coturnix Capensis aut Bengalensis*. L'oiseau auquel les Anglois ont donné ce nom, est peut-être, selon *Klein*, une variété de l'espece précédente, le *roi des cailles*.

CAILLE DE LA CHINE ou DES PHILIPPINES. Voyez *Fraise*.

CAILLEBOT. *Voyez* OBIER.

CAILLELAIT ou PETIT MUGUET, en latin *gallium*. Le caillelait est une plante commune dans nos campagnes, & qui s'éleve à la hauteur de neuf ou dix pouces. Sa racine est noueuse, traçante, garnie de plusieurs filamens, & d'un jaune tirant sur le rouge, dit M. *Deleuze*. Elle pousse plusieurs tiges menues, carrées, & qui ont plusieurs nœuds : le long de ces tiges, sont disposées, à l'endroit des nœuds, des feuilles en rayons au nombre de cinq, & le plus souvent de neuf. Ces tiges soutiennent à leurs extrémités de petites fleurs en cloche, évasées, partagées en quatre parties & ramassées en grappe. Ces fleurs sont jaunes dans une espece, & blanches dans l'autre. Aux fleurs succedent des fruits composés de deux semences d'une figure assez semblable à celle d'un croissant.

Tournefort compte treize especes de *gallium* ou caillelait, dont la plus commune est le *caillelait à fleurs jaunes*, & en même temps celle dont on fait le plus d'usage. Les sommités fleuries de cette plante font cailler le lait, de même que le *pinguicula* des Suédois, ou *grassette*. Le caillelait appliqué extérieurement, guérit l'érysipele & la brûlure ; mis dans les narines, il en arrête l'hémorrhagie. Les expériences de M. *Guettard* lui ont appris que les racines de nos caillelaits, ainsi que celles du *grateron* ordinaire, ont la propriété de colorer en rouge les os des animaux, comme le font les racines de *garance*.

L'expérience a été faite d'abord avec une espece de *caillelait à fleur jaune* qui croît en bas Poitou sur les côtes de la mer, dont les racines sont grosses & très-abondantes. Les os des poulets que l'on nourrissoit

d'une pâtée où l'on mêloit de cette racine en poudre, devinrent d'un rouge couleur de rose, avec les mêmes circonstances que M. *Duhamel* a observées dans ceux qu'il a nourris avec la racine de garance. M. *Guettard* a remarqué dans ces expériences, que les poulets nourris avec la racine du grateron, sont devenus très-gras; pendant que ceux qui l'ont été avec celle du caillelait, sont devenus étiques. Les semences du café grillé ou non grillé, ont rendu de même étiques les poulets qu'on en avoit nourris.

Il est digne de remarque que les racines de ces *rubiacées* teignent en rouge les os des animaux, (& elles ne teignent les os, suivant l'observation de M. *Haller*, que lorsqu'ils sont endurcis, & qu'ils ont quitté l'état de cartilage;) tandis que les tiges, les feuilles & les semences de ces mêmes plantes n'ont point produit cet effet, quoiqu'un Auteur ancien ait rapporté qu'une vache ayant mangé du caillelait, avoit rendu du lait rouge. L'indigo teint seul le chyle, dit encore M. *Haller*, & je n'ai pu parvenir à le teindre par la garance, ni par aucune autre couleur. On employoit autrefois les pannicules des feuilles de caillelait, pour teindre les étoffes de laine en jaune. Diverses expériences faites sur l'orcanette & sur la cochenille, prouvent que ces matieres colorantes ne produisent point le même effet sur les os des animaux. Comme les racines de ce caillelait du bas Poitou sont très-abondantes, & que cette plante croît dans les sables les plus arides, on pourroit la cultiver avec succès dans les mauvaises terres; l'expérience ayant appris qu'elles donnent un rouge aussi beau que celui de la garance. Il y a lieu de penser que toutes les racines des rubiacées donneroient une couleur rouge, leurs racines en ayant toujours quelque teinte. On sait que les racines du caillelait du nord sont fort usitées en Finlande pour teindre les laines en rouge: l'essai en a été fait à l'Académie de Stockolm. On soupçonne que le *chavayer* si fameux du Malabar, est une espece de *caillelait blanc*.

CAILLETOT. En Normandie on donne ce nom à une espece de petit turbot fort délicat. *Voyez* TURBOT.

CAILLI. Petit cresson d'eau ou de fontaine qui croît

à deux lieues de Rouen, & particuliérement à Cailli. *Voyez* CRESSON D'EAU.

CAILLOU, *ſilex.* Matiere plus ou moins igneſcente, & qu'on prétend être produite, en grande partie, par de l'argile ſableuſe. Le caractere eſſentiel du caillou, eſt d'être dur & de faire feu avec l'acier; d'être indiſſoluble par les acides; de ſe changer en verre avec ou ſans addition, ſelon qu'il eſt plus ou moins coloré, plus ou moins opaque & compoſé. Le feu, en réuniſſant les parties du caillou ou du ſable d'une maniere homogene, ainſi que les parties d'argile que l'action de l'air & des autres élémens avoient peut-être diviſées, leur rend, ſelon M. *de Buffon*, leur premiere forme. Si l'argile en ſe condenſant, dit cet Académicien, peut devenir du caillou & du verre, pourquoi le ſable, en ſe diviſant, ne pourroit-il pas devenir de l'argile? Le verre paroît être la véritable terre élémentaire, & tous les mixtes un verre déguiſé. Les métaux, les minéraux, les ſels, &c. ne ſont qu'une terre vitreſcible. Les ſubſtances calcaires de la nature des coquillages, ſemblent faire une claſſe à part.

La nature fait voir tous les jours à l'Obſervateur attentif, ce changement naturel de ſable & de caillou en argile, mais par un progrès lent & inſenſible. Que l'on jette les yeux ſur une de ces campagnes incultes où les cailloux jonchés ſont épars çà & là; que l'on examine la ſurface des cailloux expoſés à l'air; leur ſuperficie eſt toujours très-blanche, tandis que le côté oppoſé qui touche la terre, conſerve ſa couleur naturelle: ſi on les caſſe, on obſerve que cette blancheur pénetre plus ou moins profondément dans le caillou. La partie blanche eſt tendre, & s'attache à la langue comme les bols. Il eſt aiſé d'y reconnoître le caillou qui s'altere, ſe décompoſe, & tend à reprendre la forme & les propriétés de l'argile & du bol dont il a été formé. Dans tous les cailloux c'eſt la même uniformité; le côté expoſé à l'air eſt blanc & tendre, tandis que l'autre conſerve ſa dureté & ſa couleur. Ce ne ſont donc point des cailloux imparfaits de différens âges, qui n'ont point encore acquis leur perfection.

Cette pouſſiere, tantôt d'un jaune brillant, tantôt

ſemblable à des paillettes d'argent dont on ſe ſert pour ſécher l'écriture, n'eſt autre choſe qu'un ſable très-pur, en quelque ſorte pourri, preſque réduit en ſes principes, & qui tend à une décompoſition parfaite. Ces paillettes ſe ſeroient atténuées & diviſées au point qu'elles auroient acquis les propriétés de l'argile. Il paroît que le *talc* eſt un terme moyen entre le verre ou le caillou tranſparent, & l'argile; au lieu que le caillou groſſier ou impur, en ſe décompoſant, paſſe à l'argile ſans intermede.

Les cailloux ſe trouvent diſpoſés ou en grandes maſſes & par couches, ou en morceaux répandus en très-grande quantité, ſoit à la ſurface, ſoit dans l'intérieur de la terre, épars quelquefois çà & là dans la craie.

L'eau, en pénétrant les couches de ſable vitrifiable; (igneſcent,) de grès, d'argile, d'ardoiſe, ſe charge des parties les plus fines & les plus homogenes de ces matieres, & elle en forme pluſieurs concrétions différentes, tels que les talcs, les amiantes & autres. Le criſtal de roche, les pierres précieuſes, & même le diamant, peuvent être regardés comme des ſtillations de matieres igneſcentes, produites par les eaux. C'eſt ainſi que dans le ſyſtême du monde, la même ſubſtance devient un cercle de mutation dont les extrémités ſe confondent.

Quant à ce qui regarde les parties conſtituantes du *caillou ſilex*, nous dirions volontiers avec *Henckel*: *O caillou!.... caillou!.... quelle eſt la matiere qui t'a formé?* Mais nous avons cru faire plaiſir à nos lecteurs, en leur préſentant d'abord les belles idées de M. *de Buffon*. Nous ajouterons encore un extrait de ce qui a été écrit ſur cette matiere par divers autres Auteurs.

Henckel penſe que le caillou dans ſa premiere origine, a été formé de la marne, fondé ſur ce que la marne ſans addition, a la propriété de ſe durcir dans le feu, au point de donner des étincelles lorſqu'on la frappe avec l'acier; ce qui fait une des principales propriétés du caillou: mais il ne peut pas croire que dans ſa formation le feu doive être regardé comme agent extérieur.

Zimmermann dit, que ſi l'on vient à caſſer un caillou, on le trouvera feuilleté & tranchant à l'endroit où il aura

aura été caſſé ; que les cailloux ſont toujours plus durs, plus purs & plus tranſparens vers le milieu ou le centre, qu'à l'enveloppe ; de maniere que le grain central ſe diſtingue toujours des autres parties environnantes qui ſont plus molles & moins compactes. Quand on ſcie & polit les cailloux, ils acquierent ou développent une tranſparence d'autant plus grande, que le grain en eſt plus pur ou criſtallin : mais il ſuit de-là que le caillou dans ſon principe doit avoir été ſous une forme liquide ; car la tranſparence ſuppoſe un ordre, un arrangement & une ſorte de ſymétrie dans les parties, que l'on ne peut trouver que dans un fluide. Si le caillou eſt extérieurement gercé & plein de crevaſſes, il eſt clair que la matiere en eſt aigre ; qualité qui vient apparemment d'une condenſation ſubite : mais l'intérieur qui eſt moins opaque, d'un tiſſu plus ſerré, n'a pas été ſaiſi ni condenſé ſi ſubitement. Les cailloux petits & graveleux ſeroient peut-être devenus gros, purs & parfaits, s'ils n'euſſent pas été interrompus dans leur formation.

Le caractere de ces ſortes de pierres eſt d'être ou lamelleuſes ; alors c'eſt un *ſilex* dur & formé par ſtillation ou épanchement : ou en maſſes ſphériques, irrégulieres, & avec une croûte blanche ; alors il eſt formé par conglutination, & le centre en eſt ſouvent criſtalliſé comme du quartz ; l'eſpece qui ſe trouve par bancs dans les crayeres eſt noirâtre & revêtue d'une croûte blanche farineuſe ; c'eſt la *pierre à briquet ;* l'eſpece que l'on taille pour l'uſage des fuſils, eſt de couleur blonde, & demi-tranſparente. On en trouve beaucoup à Saint-Aignan dans le Berry. S'il eſt en maſſes grenues, poreuſes, friables, ſans dureté, & s'il ne ſe caſſe pas en fragmens, convexes d'une part & concaves de l'autre ; alors il eſt formé par aggrégation.

Les cailloux un peu tranſparens & d'un grain fin, comme les belles agates, ne ſe vitrifient point ſans addition : il faut les mêler avec une ſuffiſante quantité de ſel alkali. Les cailloux blancs tranſparens ſont eſtimés les meilleurs dans l'uſage de la verrerie, parce que ne contenant point de particules métalliques, ils ne don-

nent au verre aucune couleur. Ceux qui ſont durs, d'un tiſſu ſerré & uni, colorés & demi-tranſparens, ſont des ſortes d'agates : la ſubſtance eſt la même. La couleur met ſeule la différence entre ce que l'on nomme *ſardoine*, *onice*, *chalcédoine*, *cornaline* & *jade*. *Voyez chacun de ces mots & l'article* AGATE. A l'égard des cailloux opaques, colorés, marbrés, ou à zones d'une ou de pluſieurs teintes vives, *voyez* JASPE.

CAILLOU D'ANGLETERRE, *voyez* ASTROÏTE & POUDINGUE.

CAILLOUX D'ALENÇON, DE BRISTOL, DE MÉDOC, DU RHIN, &c. *Voyez* CAILLOUX-CRISTAUX.

CAILLOUX-CRISTAUX. On appelle ainſi des pierres dures, plus ou moins tranſparentes, de différentes couleurs & de différentes formes : ce ſont pour la plupart, des criſtaux de roche ou des quartz. Tels ſont 1°. le caillou en quille ou diamant d'Alençon qui ſe trouve dans le granit du village de Hertrey près d'Alençon. Les criſtaux polyedres qui ſe trouvent enfermés dans des pierres arrondies & en forme de geode, & qu'on trouve en Dauphiné près d'Orel, de Remuſat & de Die. Le caillou arrondi de Médoc en Guienne & celui du bas Poitou appelé *pierre de Camberlau*. Le caillou ovale du Rhin & le caillou de Briſtol, celui-ci eſt un criſtal de roche à deux pointes. Toutes ces eſpeces de cailloux ſont des pierres igneſcentes dont la matiere ſilicée ſe rapproche par ſa pureté, de celles des criſtaux de roche, & même de celles des pierreries dures. *Voy.* CRISTAL DE ROCHE & QUARTZ.

CAILLOU D'ÉGYPTE. Eſpece de ſilex opaque & maculé. C'eſt une eſpece de *jaſpe*. Voyez ce mot.

Les cailloux d'Egypte ont été trouvés pour la premiere fois par *Paul Lucas* en 1714, dans la haute Egypte, ſur le bord du Nil, proche le village d'Incheric, où ſe fait la poudre à canon pour le ſervice du Grand-Seigneur. L'on a taillé de ces cailloux, leſquels ont pris un très-beau poli : il s'y rencontre des payſages, des arboriſations, des maſques, des têtes & des figures, dans des attitudes fort ſingulieres, & auxquelles l'imagination ajoute ſouvent beaucoup d'at-

tributs. L'espece de caillou d'Egypte la plus rare, est celle qui est mêlée de beaucoup de blanc par fascies : le fond est brun obscur, mêlé de jaune ; ces cailloux se cassent toujours en éclats tranchans comme le silex ou comme le verre de bouteille, convexes d'un côté & concaves de l'autre. On a découvert de semblables cailloux dans les environs de Freyberg en 1743. dont on fait aussi divers ouvrages, tels que boîtes, tabatieres, &c.

CAILLOU DE RENNES. Espece de *poudingue.* Voyez ce mot.

CAILLOU DE ROCHE. *Voyez* PETRO-SILEX.

CAKATOCHA. *Voyez* KAKATOU.

CAKILE, *cakile maritima ampliore folio.* Quelques Auteurs prétendent que c'est un raifort marin ; d'autres l'appellent *roquette de mer.* Quoi qu'il en soit, cette plante croît sur les parages élevés des mers dans les lieux pierreux : elle pousse beaucoup de tiges, hautes d'un pied. Ses feuilles sont oblongues, plus ou moins étroites, grasses, d'un goût âcre & salé. Ses fleurs de couleur purpurine, ressemblent à celles de la roquette. Il leur succede pour fruit, des gousses courtes, pointues, ayant la figure du fer d'une pique, & renfermant chacune deux semences : on s'en sert dans les lieux où cette plante naît, pour le scorbut & pour la colique néphrétique.

CALAF. On croit que c'est une espece de saule étranger, qui naît en Syrie aux lieux humides, & dont il est fait mention dans quelques Auteurs, sous les noms de *bân*, de *safsaf* & de *zarneb.* Sa fleur naît avant la feuille. Cette fleur est longuette, blanche, lanugineuse, odorante : ses feuilles, grasses au toucher & de couleur perlée, sont beaucoup plus grandes que celles du saule ordinaire. Les Egyptiens distillent les fleurs, & en tirent cette fameuse eau cordiale, qu'ils appellent *macahalef*, dont ils font usage pour réprimer le trop grand désir de l'acte vénérien. On prépare aussi à Damas de cette eau, & l'odeur en est si agréable & si pénétrante qu'elle suffit pour dissiper la défaillance. Les Maures s'en servent tant intérieurement qu'extérieurement dans les fievres ardentes & pesti-

lentielles. *Lémeri* dit que le ſaule que nous appellons *marſeau*, eſt ſi ſemblable à ce calaf, que l'Ambaſſadeur de Perſe qui vint à Paris en 1715, en fit ſoigneuſement ramaſſer les fleurs pour les diſtiller, & en boire l'eau qu'il regardoit comme un puiſſant rafraîchiſſant.

CALAGUALA. Plante qui croît à Quito & à Popayan dans le Pérou. De ſa racine ſortent pluſieurs pédicules coudés, triangulaires, creux, ſtriés, & portant des feuilles larges par la baſe, étroites par le bout, vertes, luiſantes, & garnies extérieurement d'un nombre de capſules orbiculaires, ſeminales, dentées & rangées ſur deux lignes : ces ſemences ſont menues comme de la pouſſiere & ſont lancées au loin avec force élaſtique, tous les ans, lorſque les capſules viennent à s'ouvrir.

On diſtingue trois ſortes de racine de calaguala, qui eſt la ſeule partie d'uſage en Médecine. La premiere ne ſe trouve que ſur les rochers, & eſt épaiſſe, de couleur jaune-brunâtre, entourée de mouſſe, extérieurement ligneuſe, compoſée intérieurement de fibres blanches & longues, & au milieu de cette racine eſt une moelle un peu ſpongieuſe.

La deuxieme ne croît que dans les terreins ſablonneux ; elle eſt moins volumineuſe que la précédente, & ſa couleur eſt d'un brun-rougeâtre, quelquefois griſâtre.

La troiſieme ſorte de racine de calaguala eſt cultivée dans les jardins. Sa couleur eſt obſcure, cendrée par la partie convexe.

On préfere la premiere ſorte qui eſt la mieux nourrie, non cariée ou vermoulue, qui ſe coupe facilement, & qui a un goût ſavonneux. On l'eſtime apéritive, & très-ſudorifique : on en fait uſage ſoit en décoction, ſoit en poudre, à la doſe d'un demi-gros & quelquefois d'un gros.

Le calaguala eſt beaucoup plus connu & plus uſité en Eſpagne & en Portugal, qu'en France. *Pharmacop. Matritenſ. edit. 2ª.*

CALALOU, *ketmia Braſilienſis, folio ficus, fructu pyramidato ſulcato.* Cette plante rampante ſi eſſentielle aux Blancs & aux Negres de la Guiane eſt le karoulou

de *Barrere* : les Habitans l'appellent aussi *citrouille*, *potiron*, *gombaut* & *giraumont*. Le giraumont croît naturellement à la Louisiane : cette espece de potiron monte à quatre ou cinq pieds de haut & porte des feuilles qui sont presqu'aussi larges qu'une assiette ; ses fleurs sont jaunes, & il leur succede des fruits tendres, remplis de petites graines mucilagineuses. Ce fruit étant jeune se cueille pour être mangé en salade, à l'eau & au sel. Il est bon pour l'estomac & convenable aux convalescens. Lorsque le fruit est mûr, on le hache par petits morceaux avec les feuilles de la plante, on fait cuire le tout avec du lard ; c'est le mets que les Dames Créoles donnent par préférence aux personnes les plus distinguées. Quelquefois on les met dans la soupe, on les fricasse ; d'autres fois on les fait cuire au four & sous la braise. On les mange en purée ; de toutes façons, ils sont bons & agréables. On en fait aussi des beignets. Quelquefois les *giraumons* sont gros comme un melon, on en voit de ronds, d'autres sont en forme de cor de chasse, ces derniers sont les meilleurs ; ils sont extérieurement verts & mouchetés. La chair est jaune, plus ferme, d'un sucre moins fade, & d'un goût beaucoup plus relevé que celle de la citrouille ; ils contiennent aussi moins de graines & se conservent beaucoup plus que les autres fruits de giraumont : ce sont aussi ceux dont on fait des confitures seches. Pour cet effet on les taille en forme de poire ou de quelqu'autre fruit, & on les confit aussi à sec avec fort peu de sucre, parce qu'ils sont naturellement sucrés. Les personnes qui ne les connoissent pas sont surpris de voir des fruits entiers confits, sans trouver en dedans aucuns pepins. Il y a des giraumons qui sentent un peu le musc, ce qui en releve la saveur.

CALAMBAC & CALAMBOUC. *Voyez* BOIS D'ALOÈS.

CALAMBOURG ou CUNAMBOURK : bois odoriférant de couleur verdâtre. Il differe du *calambouc* qui vient de la Chine, & dont nous avons parlé au mot *bois d'aloès*. *Voyez ce mot*. On emploie le calambourg en ouvrages de tabletterie, & dans les bains de propreté.

CALAMENT, *calamintha.* C'eſt une plante qui s'éleve environ à la hauteur d'un pied, & qui ſe diviſe en pluſieurs rejetons anguleux. Ses feuilles ſont preſque rondes, un peu pointues, légérement lanugineuſes, & rangées deux à deux, l'une vis-à-vis de l'autre.

On fait uſage de trois ou quatre eſpeces principales de calament : ſavoir ; le *calament ordinaire*, le *calament à odeur de pouliot*, le *calament de montagne* ou à grande fleur, & le *calament des champs* ou le *pouliot-thym* : (M. *Deleuze* obſerve que les trois premieres ſont du genre de la *méliſſe*, & la quatrieme eſt une *menthe*, ſelon *Linnæus*) : elles portent toutes dans les aiſſelles des feuilles, des fleurs en gueule, de couleur purpurine, auxquelles ſuccedent quatre embrions qui ſe changent en autant de graines arrondies & noirâtres. Toutes ces eſpeces de plantes ſont remarquables par leur odeur forte & aromatique, qui les rendent utiles dans tous les cas où il s'agit d'inciſer puiſſamment les humeurs viſqueuſes : on en prend en maniere de thé pour provoquer les regles ; appliquées extérieurement, elles atténuent, répercutent & réſolvent.

CALAMINE FOSSILE ou PIERRE CALAMINAIRE, *calaminaris lapis.* La pierre calaminaire eſt la *cadmie-foſſile* par excellence, *cadmia nativa*, ou, à proprement parler, la matrice, la miniere terreuſe du zinc. *Voyez ce mot.*

La calamine n'affecte point de figure déterminée : elle eſt plus ou moins friable & compacte, quelquefois poreuſe, de différentes couleurs, & contient, outre le zinc, de la terre, du ſable, du fer précipité, ſouvent de la galêne de plomb. *Voyez ce mot.*

Celle qui eſt rouge, contient beaucopup de fer ; celle qui eſt griſe ou d'un jaune pâle contient beaucoup de zinc, & eſt la meilleure pour convertir le cuivre rouge en laiton. Ainſi toute pierre appellée *calaminaire*, qui, mêlée avec des charbons & enſuite expoſée à l'action la plus véhémente d'un feu renfermé, ne produit point de zinc, ou qui à un feu découvert ne compoſe point le laiton lorſqu'elle eſt mêlée avec le cuivre roſette & le charbon, n'eſt point une vraie *pierre calaminaire.* C'eſt la regle que nous en donne M. *Margraff.*

Toutes les calamines ſemblent être des réſultats ochracés provenant naturellement de la décompoſition & précipitation du vitriol de zinc & du vitriol martial dans des matrices limoneuſes plus ou moins mélangées. On trouve la calamine dans les environs d'Aix-la-Chapelle, dans le Berry, aux environs de Saumur en Anjou, & en d'autres endroits de l'Europe. Elle ſe préſente très-ſouvent ſous la premiere couche de la terre. Dans le Duché de Limbourg, les mines de calamine ſont abondantes & s'exploitent, de même que le charbon de terre, par bures, par galeries, &c. C'eſt à Namur qu'on la travaille, à l'aide des fourneaux & de machines faites exprès, pour en extraire le zinc, & l'aſſocier au cuivre rouge. Cette opération eſt difficile & curieuſe. *Voyez notre Minéralogie, & le Dictionnaire de Chimie.* On emploie en Médecine la pierre calaminaire à l'extérieur: on l'eſtime aſtringente, propre à ſécher & à cicatriſer les plaies & les ulceres; mais pour cela il faut qu'elle ſoit bien lavée & porphyriſée.

CALAMITE. Epithete que l'on donne au ſtorax en larmes, à cauſe qu'on le mettoit autrefois dans des roſeaux appelés *calami* pour le conſerver. *Voy.* STORAX. M. *Guettard* donne auſſi le nom de calamite, *calamites*, à des polypites dont le caractere générique eſt d'être en groupe, dont chaque partie ſont des tuyaux plus ou moins cylindriques, non ramifiés ou très-peu, terminés par le bout ſupérieur en étoiles uniques.

CALAMUS AROMATIQUE VRAI, ou ROSEAU AROMATIQUE, *calamus aromaticus verus.* Beaucoup de Pharmaciens confondent le véritable *calamus* avec l'*acorus* vrai, ils ſe trompent: ces ſubſtances végétales different beaucoup l'une de l'autre: il ſuffit de les examiner dans les boutiques & de les comparer dans les deſcriptions de *Dioſcoride*, de *Pline*, de *Galien*, &c. pour s'en convaincre: l'*acorus* eſt une racine. *Voyez* ACORUS. Le calamus ou roſeau aromatique, *arundo ſyriaca foliis ex adverſo ſitis*, MORIS. eſt au contraire la tige d'une plante arundinacée, creuſe comme un chalumeau, groſſe comme une plume médiocre, genouillée, d'un jaune pâle ou d'un gris rougeâtre en dehors, blanche en dedans, remplie d'une

ſubſtance fongueuſe ou moelle, d'un goût âcre, d'une amertume légere, & d'une aſſez bonne odeur. On nous l'apporte des Indes & d'Egypte toujours ſec, en petites bottes hautes de deux ou trois pieds, faciles à caſſer. *Paludanus*, *Proſper Alpin* & le Portugais *Garzias*, ſont les premiers & les ſeuls qui aient rencontré & décrit la plante du vrai calamus aromatique. Cette plante s'appelle *caſſabel-darrira.* Il ſort de chaque nœud de la tige deux feuilles longues, pointues, vertes. Ses fleurs naiſſent aux ſommités de la tige & des rameaux, diſpoſées en petites ombelles ou bouquets jaunes, auxquels ſuccedent de petites capſules oblongues, pointues, noires, qui contiennent des graines menues & de la même couleur.

Les peuples des Indes emploient la tige pour aſſaiſonner le poiſſon & les viandes bouillies; elle fortifie l'eſtomac & facilite la digeſtion: priſe en décoction elle provoque les menſtrues; les Egyptiens s'en ſervent pour appaiſer la toux, en en aſpirant la fumée avec un chalumeau. Les Indiens en font ſouvent uſage dans les maladies hyſtériques & les douleurs de nerfs: on l'emploie dans la thériaque, comme propre à réſiſter au venin.

CALANDRE. *Voyez à l'article* Alouette.

CALAO, *hydrocorax.* Genre d'oiſeau, dit M. *Allamand*, qui ſe trouve aux Indes orientales & en Afrique: il a le bec en forme de faux, dentelé & ſouvent ſurmonté d'une excroiſſance cornée; ſes jambes ſont couvertes de plumes juſqu'au talon; ſes pieds ont quatre doigts dénués de membranes, trois devant, un derriere; celui du milieu des trois antérieurs eſt étroitement uni au doigt extérieur juſqu'à la troiſieme articulation, & au doigt intérieur juſqu'à la premiere. On diſtingue pluſieurs eſpeces de calaos: il y a celui des Moluques; ſon plumage eſt fauve mêlé de noir, & eſt de la groſſeur d'un coq; celui des Philippines eſt noir en-deſſus & blanc en-deſſous; c'eſt l'*oiſeau rhinocéros* de Willughby. Celui des Indes eſt tout noir, & eſt gros comme un dinde. *Voyez l'article* Rhinocéros-oiſeau. Le *calao du Sénégal* a le bec ou tout rouge ou tout noir & ſans excroiſſance; ſon plumage eſt gris ſous le

ventre & noirâtre ſur le dos ; il n'eſt pas plus gros qu'une pie.

CALCAMAR, *calcamarus*. Oiſeau aquatique du Bréſil, de la groſſeur d'un pigeon. Ces bipedes ne volent point, mais ils voguent en troupes au milieu des mers en s'aidant de leurs pieds & du moignon de leurs ailes. On prétend que ces oiſeaux annoncent également le calme & la pluie ; & dans ce temps-là on en voit un ſi grand nombre autour des vaiſſeaux, que les Mariniers s'en trouvent importunés.

CALCÉDOINE ou CHALCÉDOINE, *lapis chalcedonius*. C'eſt une pierre qui a été miſe dans la claſſe des pierres fines demi-tranſparentes. La calcédoine eſt igneſcente, & ſemble être de la nature d'un beau caillou, *ſilex*, ou à pâte d'agate ; elle eſt de couleur blanche, laiteuſe & légérement teinte de gris, de bleu & de jaune : on y diſtingue toujours trois couleurs. Cette pierre a été auſſi nommée *agate blanche*. Si la teinte du bleu eſt aſſez foncée pour approcher du brun ou du noir, la pierre prend le nom d'*agate noire*. Si la teinte de jaune eſt aſſez vive pour approcher de la couleur orangée ou du rouge, la pierre doit être appelée *ſardoine* ou *cornaline*. Voyez ces mots. Si la teinte de bleu eſt d'une belle tranſparence, la pierre s'appelle *calcédoine ſaphirine*. Les calcédoines dont les couleurs ſont les plus nettes & les plus vives, ſont réputées *orientales*. Leur blanc eſt plus beau que celui des calcédoines qu'on trouve à Chemnits & en Flandre.

La calcédoine égale l'agate en dureté : on en fait des bagues, des cachets, des manches de couteaux, parce qu'on trouve ces pierres ordinairement en petits morceaux ; on en voit cependant quelques vaſes, mais qui ſont rares. Le Roi de Danemarck a donné au Cabinet de Chantilly quelques morceaux de cette pierre, & qui ſont d'un très-gros volume & très-beaux : ils avoient été trouvés dans l'île de Feroë. M. le Préſident *Ogier*, étant Ambaſſadeur auprès de ce même Souverain, en a fait une collection qui eſt des plus rares, pour le volume, la figure & la pureté des blocs. Les morceaux qui compoſent cette collection, ont été trouvés en différens endroits de la Norwege, ſur-tout

en Islande. On prétend que les Anciens avoient une si grande estime pour la calcédoine, qu'ils ne l'employoient que dans les plus beaux ornemens de leurs édifices, & que le Roi Salomon la prodigua, pour ainsi dire, dans le magnifique Temple qu'il fit bâtir à Jérusalem : aussi les Empereurs Romains recherchoient-ils cette pierre comme une matiere rare & précieuse.

On donne le nom de *pierres calcédoineuses* à toutes celles qui ont des nuages ou des teintes laiteuses, irrégulieres, & qui offusquent leur transparence. Ce défaut est assez commun dans les grenats & dans les rubis. On tâche de faire disparoître ces taches par la maniere de les tailler, en rendant concave l'une des faces de la pierre, & l'autre convexe.

La Chimie a trouvé l'art d'approcher de ces beautés de la nature, par un procédé avec lequel elle imite aussi l'agate & le jaspe.

CALCHITES, *calchitis*. Voyez COLCOTHAR FOSSILE.

CALCUL, *calculus*. Aujourd'hui on entend par ce mot, des pierres qui ont beaucoup de rapport avec les pierres des animaux ou *bézoards*. Voyez ce mot.

Le mot *calcul* est même le nom générique de toutes les especes de pierres qui se trouvent dans les divers animaux, telles que les *perles*, les *pierres d'écrevisses*, la *pierre des poissons*; celles des *amphibies*, des *oiseaux* & des *quadrupedes*. Voyez chacun de ces mots.

Selon les Lithotomistes, le mot *calcul* est plus particuliérement consacré à la pierre qui se trouve en plusieurs endroits du corps humain, & principalement dans la vessie, dans les uretéres, dans les reins & dans la vésicule du fiel. On nomme ces pierres CALCUL D'HUMAINS ou GRAVELLE, *calculus humanorum*. Elles sont ou sableuses ou calcaires, formées par couches concentriques comme le bézoard, tantôt unies, tantôt raboteuses : celles de la vessie sont presque unies, arrondies ou oblongues, avec une couleur grisâtre & fauve ; celles des reins sont protubérancées comme le fruit du mûrier ; ce qui fait qu'on les a nommées *pierres*

murales. Celles-ci ſont rougeâtres, mais celles du fiel ſont d'un jaune ſafrané. On connoît les pierres biliaires; elles ſont inflammables. Celles de la véſicule du fiel des bœufs, ſont d'uſage en peinture. Combien de perſonnes ſont attaquées pluſieurs fois dans leur vie de cette maladie grave, & combien en ſont la victime! En ouvrant le corps d'un Gentilhomme mort en Angleterre en 1750, on lui trouva quarante-deux pierres dans les reins, quatorze dans la véſicule du fiel, & dix dans la veſſie qui peſoient huit onces & demie. On lit beaucoup d'anecdotes de ce genre dans les *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences*, années 1702, 1706, 1730 & 1735. Le Pere Catillon, Supérieur des Barnabites d'Eſtampes, mourut de douleurs qui annonçoient l'exiſtence des pierres ou calculs dans la veſſie: à l'ouverture du cadavre, on trouva en effet neuf pierres, dont huit avoient la dureté du marbre, & étoient uſées, liſſes & polies ſur différentes faces, par les frottemens qu'elles avoient éprouvées les unes contre les autres: la neuvieme étoit toute raboteuſe. Les cauſes productrices des calculs, tirent-elles leur eſſence de la nature & des propriétés de la maſſe du ſang, & des différens fluides qui le compoſent? c'eſt ce que nous ne ſavons pas bien; car les recherches que l'on a faites juſqu'ici ſur la formation de ces pierres & des concrétions graveleuſes dans le corps humain, ſont moins une théorie exacte, que quelques obſervations faites au haſard ſur ces ſortes de productions. Il ſeroit cependant à deſirer qu'on trouvât les moyens de garantir l'humanité de cette maladie ſi douloureuſe & ſi redoutable. Les matieres ſavonneuſes priſes intérieurement, appaiſent les douleurs; l'eau de chaux tirée des écailles d'huîtres calcinées, & injectée dans la veſſie, agit immédiatement ſur la pierre avec toute ſa vertu, c'eſt-à-dire, ſuivant l'explication qu'en donne M. *Roux*, en décompoſant le ſel ammoniac de la concrétion pierreuſe.

Le Frere *Coſme*, célebre Lithotomiſte de Paris, nous a donné une pierre qu'il a tirée il y a quatre ans de la veſſie d'un homme âgé de quatre-vingt ans: cette pierre, qui eſt d'un très-gros volume, peſoit après

l'opération treize onces & demie ; aujourd'hui elle ne pese plus que dix onces & demie.

Indépendamment des divers endroits du corps humain où nous avons dit qu'il se trouvoit des calculs, il n'est pas rare de rencontrer encore une pierre sous la langue de l'homme. *Voyez* dans les *Mémoires de l'Académie Royale de Chirurgie, T. III, p. 460*, une Dissertation de M. *Louis*, &c.

CALDERON, *calderonus*. Animal de mer, le plus gros après la baleine. Il a le corps plus court; mais il est également de la classe des souffleurs, c'est-à-dire, qu'il a une ouverture par où il lance l'eau. Sous le regne de François I, on en a vu deux à Paris. La peau, la graisse, la chair, la langue, les poumons, tout est comme dans la baleine ; peut-être en est-il une espece. *Voyez le mot* BALEINE.

CALEBASSE D'AMÉRIQUE, A FLACON, ou CALEBASSE D'HERBE, *cucurbita lagenaria, flore albo, folio molli.* Ses feuilles sont un peu anguleuses, molles, velues, & ont en dessous deux glandes à leur base. Le fruit, dont la figure varie, quelquefois cylindrique, plus souvent turbinée en forme de poire ou de bouteille, a l'écorce épaisse, dure & ligneuse. Ses semences sont comme échancrées à un bout, & obtuses. C'est notre *gourde* ou calebasse Européenne, qui a été transportée en Amérique, où elle a éprouvé quelques variétés. On en fait des bouteilles à pélerin. *Voyez à l'article* COURGE.

CALEBASSE DE TERRE. Cette plante, dit M. *de Presontaine*, n'a aucun rapport avec le calebassier. Elle est rampante, & tient du genre des *coloquintes.* Voyez ce mot. On en tire un excellent vomitif. Dans le pays de Cayenne on en cultive de plusieurs especes ; 1°. la calebasse de terre, *colocynthis oblonga ;* 2°. la petite calebasse, *parvo fructu turbinato ;* 3°. & la calebasse d'herbe, *fructu flavo pyriformi*, BARR.

CALEBASSIER D'AMÉRIQUE, *cucurbitifera arbor Americana* : c'est le *crescentia* LINN. *Sp.* Grand arbre qui croît principalement à Marpio, contrée du Nouveau Monde, & dont on ne peut presque point se passer dans aucune habitation. Son tronc est tortueux,

couvert d'une écorce grisâtre & raboteuſe, fort branchu. Son bois eſt plus coriace que dur. Ses feuilles, d'un beau vert, & épaiſſes, ont cinq ou ſix pouces de longueur & un pouce de largeur : elles ſont attachées les unes après les autres le long de la branche d'où elles ſortent ſans queue. Ses fleurs, qui naiſſent de l'aiſſelle des feuilles, ſont blanches, faites en cloche, & découpées en divers ſegmens : il leur ſuccede (à celles qui ſont fertiles) des fruits de la figure de nos calebaſſes, recouverts d'une écorce ligneuſe très-dure, épaiſſe de deux lignes, & pleins d'une chair pulpeuſe qui contient pluſieurs ſemences brunâtres faites en cœur. On reconnoît que les calebaſſes ſont mûres, quand le pédicule qui les attache à l'arbre ſe flétrit & ſe noircit : alors on peut les détacher. Il y a des habitans qui varient la forme de la calebaſſe ; quand elle eſt à moitié mûre, ils la ſerrent avec force, ſuivant la figure à laquelle ils veulent l'aſſujettir. Ce fruit eſt nommé par *Lémeri*, *calebaſſe de Guinée* ou *d'Afrique*, parce que cet arbre, qui y a été apporté d'Amérique, y eſt auſſi cultivé. On nommé ce fruit *machamona* en Guinée, *choyne*, ou *cuieté*, ou *hyguero*, dans la nouvelle Eſpagne, & *couïs* dans nos colonies Françoiſes.

On creuſe ces calebaſſes en y jetant de l'eau bouillante pour faire macérer la pulpe, afin de les vider ; & alors elles font d'excellentes bouteilles. Lémeri dit que les Cannibales en font de petits vaſes, qu'ils emploient particuliérement pour un myſtere qui regarde leur Divinité : ils les creuſent également & les empliſſent de maïs & d'autres ſemences ou de petites pierres, & les ornent au dehors de pluſieurs ſortes de plumes ; puis les ayant percés par le bas, ils y mettent un petit bâton, & le fichent en terre. Ces peuples ont coutume de garder avec beaucoup de reſpect trois ou quatre de ces fruits, ainſi accommodés, dans chacune de leurs cabanes : ils les appellent *maraka* & *tamaraka*. Ils croient, quand ils manient ce fruit & l'entendent faire quelque bruit, à cauſe des grains & des petites pierres qui ſont dedans, qu'ils parlent avec leur Toupan, c'eſt-à-dire, avec leur Dieu, & qu'ils ont de lui certaines réponſes. Ils ſont entretenus dans cette

ſuperſtition par leur *paigi* ou *devin*, qui leur fait croire qu'avec le parfum du tabac, & certains enchantemens & marmotemens, ils donnent une vertu divine à leur tamaraka.

Les Indiens poliſſent l'écorce du couis deſſéché, & en font divers vaſes pour boire & pour manger, qu'ils émaillent agréablement avec du roucou, de l'indigo & autres belles couleurs apprêtées dans de la gomme d'acajou. Leurs deſſeins à la ſauvage ſont aſſez juſtes pour des gens qui ne font uſage ni de regles ni de compas. On voit quelquefois de ces ouvrages dans les cabinets des curieux. On fait de ces couis, divers uſtenſiles de cuiſine, notamment des plats; & quoiqu'ils ſoient de bois, on ne laiſſe pas que d'y faire chauffer de l'eau. Le calebaſſier fournit ſeul la plus grande partie des petits meubles des ménages des Caraïbes, de nos Negres & des Etrangers qui vont aux Iles. Le *coyemboué* ſi utile aux Negres & aux Sauvages pour ſerrer & conſerver proprement leur mangeaille, n'eſt qu'une calebaſſe vidée ayant une ouverture à pouvoir y paſſer la main; on bouche exactement cette ouverture au moyen d'un morceau de calebaſſe taillée en calote.

Les habitans des lieux où croît le calebaſſier, regardent la pulpe de ſon fruit comme une panacée pour un grand nombre de maladies & d'accidens. Ils en retirent une liqueur ſemblable à notre limonade. Aujourd'hui l'on eſt dans l'uſage de faire bouillir cette pulpe, d'en paſſer la décoction par un linge, enſuite de la mêler avec du ſucre, & d'en former un ſirop laxatif, dont on fait grand uſage aux Iles pour faire vider le ſang caillé: ce ſirop devient commun actuellement en France, où on l'emploie pour la poitrine. Les oiſeaux du pays qui ont le bec fort & robuſte, percent ce fruit pour en manger la chair dont ils ſont fort friands. La chair de ce fruit deſſéché, dit Lémeri, a un goût auſſi agréable que le pain d'épice.

Miller nous apprend qu'on a cultivé, par curioſité & avec ſuccès en Europe, ce calebaſſier d'Amérique dans une ſerre d'une chaleur tempérée. Cet arbre demande uue terre légere & de fréquens arroſemens: on le multiplie de rejetons & de graines fraîches.

On nomme en Amérique *calebasse d'herbe* notre calebasse ou gourde Européenne qui y a été transportée. Quoique l'écorce de la calebasse d'herbe soit plus épaisse que celle de la calebasse d'arbre, elle est moins propre à contenir des liqueurs, parceque cette écorce qui est moins dure leur fait contracter un mauvais goût. *Voyez l'article* COURGE & celui de *calebasse d'herbe.* A l'égard du *calebassier du Sénégal*, voyez *Baobab* à l'art. *Pain de singe.*

CALENDRE. *Voyez* CHARENÇON.

CALESIAM. Grand arbre du Malabar, dont le bois est de couleur de pourpre, uni & flexible : ses fleurs croissent en grappes à l'extrémité de ses branches ; elles ressemblent assez à celles de la vigne : elles sont suivies de baies oblongues, vertes, couvertes d'une peau mince, pulpeuses, insipides, contenant un noyau vert aplati qui renferme une amande blanche : lorsque les feuilles du *calesiam* viennent à tomber, il naît au tronc & aux branches, une excroissance ridée en forme de rein, verdâtre & produite par la piqûre d'une espece d'insecte qui cherche dans cet arbre une retraite & de la nourriture.

Le *calesiam* donne du fruit une fois l'an, depuis dix ans jusqu'à cinquante. Son écorce pulvérisée & mêlée avec le beurre, s'emploie avec succès dans les ulceres malins & calme les douleurs de la goutte : cette même écorce ainsi que les feuilles prises en infusion théïforme provoquent l'accouchement.

CALI ou CALIC. Voyez *Bruia.*

CALIN, est, selon Lémeri, un métal composé de plomb & d'étain par les Chinois, & dont on fait plusieurs ustensiles au Japon, à la Cochinchine & à Siam ; telles sont la plupart des cafetieres & boites de thé, fabriquées à la Chine, que nous voyons quelquefois ici, & qui ont la propriété d'être flexibles & de se bossuer, sans se casser : on prétend même que les habitans de ces contrées en couvrent leurs maisons, & qu'ils en fabriquent des especes de bas aloi. Ce qu'il y a de certain, c'est que par un mêlange d'étain & plomb d'Europe, on ne parvient pas à faire de semblables ustensiles. Le

calin n'eſt peut-être que la *toutenágue* ou tintenaque des Hollandois. Voyez à l'article *Zinc.*

CALLIMUS; nom que les Naturaliſtes donnent au noyau détaché qui ſe trouve dans la *pierre d'aigle* & les *geodes;* voyez ces mots.

CALLITRICHE. C'eſt le *ſinge verd.* Voyez ce mot.

CALMAR, *loligo*, animal marin mou, fort ſingulier, ayant la tête entre les pieds & le ventre, & qu'on prétend avoir la faculté de voler. Il eſt du genre des ſeches & dans la claſſe des vers zoophytes. *Voyez ces mots.*

Le *calmar*, ainſi nommé du rapport qu'il a avec une écritoire par ſa figure, ou parce qu'il peut fournir une ſorte d'encre pour écrire, a quelque choſe de commun avec le *polype*, & particuliérement avec la *ſeche;* même configuration dans les pieds, on lui voit les longues jambes, la tête, les yeux, la bouche, la langue, le conduit pour jeter la liqueur noire, & quelques parties intérieures ſemblables à celles de la ſeche. En effet, il s'accouple de même; les femelles fraient en Octobre, & même plus tard: elles dépoſent leurs œufs en haute mer. M. *Needham* dit qu'on voit beaucoup de ces animaux ſur les côtes de Portugal. S'il y a quelque choſe de différent dans le calmar & la ſeche, c'eſt que le corps du calmar eſt long, rond & finiſſant en pointe; tandis que celui de la ſeche eſt court & large, de même que ſon os qui eſt d'ailleurs friable & ſpongieux. Celui du calmar eſt étroit, cartilagineux & un peu tranſparent. Sa jambe droite eſt plus groſſe; ſes ailes plus larges & terminées en pointes, n'environnent pas, de même que dans la ſeche, tout le ventre. Le calmar mâle n'a qu'un conduit en dedans; les femelles en ont deux. Ces animaux rejettent encore une humeur rouge, qui les rend rougeâtres, de même que les poiſſons mous, quand ils ſont cuits. On remarque encore que les calmars ont une chair plus molle que la ſeche. Ils ont huit filets aſſez courts; une eſpece de bec fort dur; leurs nageoires leur ſervent à nager dans l'eau, & à voler, dit-on, ſur terre. Leur vol préſage la tempête: ils ſont ſouvent en troupes. Cet animal n'a jamais été beaucoup eſtimé dans les alimens; tel eſt le jugement du Scho-

liaſte

liaste Aristophane & de Suidas. Il dit cependant que les calmars que fournissoit le Golfe d'Ambracie, étoient, dans les mets froids, les plus estimés à Rome.

On rencontre quelquefois de petites especes de calmars, qui different de la précédente par leur petitesse, & parce que leurs nageoires sont plus pointues, & leur sortent un peu plus bas qu'au grand calmar. Les *loups de mer* cherchent volontiers ces animaux jeunes pour en faire leur proie; mais ils la manquent souvent, les calmars ayant la propriété de jeter à volonté une liqueur noire, contenue dans deux réceptacles ou canaux situés dans leur ventre, qui trouble l'eau & masque leur route; à ce défaut ils s'élevent, dit-on, dans l'air, & s'échappent par ces moyens à l'avidité de leur ennemi. Le calmar vit de petits poissons, d'*écrevisses* & de *langoustes de mer*. M. Needham, dans ses nouvelles observations microscopiques, a découvert le premier la semence dans le calmar mâle & le frai dans les femelles : les détails dans lesquels il est entré à cet égard & sur l'animal entier, méritent d'être lus dans l'Auteur même, on en trouve l'extrait dans l'Encyclopédie au mot Calmar.

CALUMBÉ, racine d'un arbre inconnu, qu'on nous apporte des Indes en morceaux de la grosseur du pouce; elle est jaune, amere & sans odeur sensible. Cette racine passe à Bengale pour un spécifique contre les coliques, les indigestions & contre *le mort du chien*, maladie fâcheuse, dont les accidens ont rapport au *colera morbus*.

CALUMET. On voit dans les cabinets des curieux, des pipes à tige fort longue, & qui sont ornées de différentes manieres : Ce sont les Sauvages qui font usage de ces grandes pipes. Dans les alliances ils présentent le calumet, orné de plumes blanches d'aigles, comme le symbole de la paix; des députés l'apportent en cadence, en agitant les plumes au vent, & en articulant la chanson du calumet. Cette pipe est une sauvegarde, avec laquelle on peut aller par-tout; il n'y a rien de plus sacré parmi les nations sauvages.

CAMAGNOC. Espece de magnoc qui se cultive à Cayenne, & dont on arrache la racine au bout de sept mois; on la mange alors grillée ou bouillie. Si on la

laisse plus long-temps en terre, elle n'est bonne qu'à être réduite en farine & à être travaillée comme le magnoc, avec cette différence que l'eau qui en sort n'est pas dangereuse; sa farine même est préférée à celle de magnoc : on en fait d'excellente *cassave* & de très-bon *mateté* espece de pain. *Voyez* MAGNOC *à l'article* MANIHOT.

CAMARIGNE, en latin *empetrum*. C'est une plante haute d'un pied & demi, qui pousse des tiges rameuses, aisées à rompre, & couvertes d'une écorce noirâtre, garnies de feuilles vertes, brunes & menues comme celle de la bruyere. L'*empetrum*, dit M. *Deleuze*, porte trois sortes de fleurs, des fleurs mâles, des fleurs femelles, & des fleurs hermaphrodites : toutes sont composées d'un calice partagé en trois pieces, & d'une corolle à trois pétales : les fleurs mâles ont neuf étamines fort longues : les hermaphrodites n'en ont que trois : celles-ci, & les fleurs femelles, ont neuf pistils auxquels succedent autant de semences contenues dans une baie. Ce caractere générique est essentiellement différent de celui des bruyeres. Aux fleurs succedent en automne de fort jolis fruits qui sont des baies rondes, blanches, transparentes, perlées, pleines d'un suc acide qui même plait beaucoup au peuple, propres pour les fébricitans. Cette plante croît dans les lieux sablonneux du Portugal.

On distingue une autre espece de *camarigne* que des Botanistes rangent, ainsi que la précédente, mais improprement, parmi les bruyeres; cette seconde espece de camarigne s'appelle *bruyere à fruit noir* ou *vacict* : c'est un arbrisseau qui s'étend beaucoup plus qu'il ne s'éleve : il pousse du pied plusieurs tiges d'une écorce rousseâtre qui rampent par terre & s'étendent au loin. Sa feuille ressemble beaucoup à celle de la bruyere commune. Ses fleurs qui paroissent depuis Juillet jusqu'à la fin d'Août sont d'une couleur herbeuse, blanchâtre, & viennent en bouquet au bout des branches : ses fruits sont des baies rondes & noires pleines de suc, dont les coqs de bruyere se nourrissent par préférence; ces baies bouillies avec de l'alun teignent les draps d'une couleur noire pourpre. On fait aussi avec ce fruit

une eſpece de limonade, qu'on dit n'être pas déſagréable. On s'en ſert encore pour teindre les vieilles hardes en couleur de ceriſe. Les baies de cette plante qui eſt commune chez les Kamtſchadales, ſervent à ces peuples pour teindre les peaux de caſtors & de martes-zibelines, qu'ils vendent enſuite à ceux qui ne les connoiſſent point. La préparation conſiſte à les faire bouillir dans de l'huile de baleine chargée d'alun. L'on frotte les gencives des ſcorbutiques avec les feuilles du *vaciet*. Les terres chargées de mouſſe, ſtériles & humides ſont celles où cet arbriſſeau ſe plaît le mieux: il a une vie fort dure, ſoutient les plus grands froids, & même les émanations métalliques ſans en périr : pour multiplier cet arbriſſeau, il faut en ſemer les baies encore verdâtres : on le multiplie auſſi de plant.

CAMBROUZE. *Voyez à l'article* VOULOU.

CAM-CHAIN, eſpece d'orange qui croît au royaume de Tonquin, d'une odeur agréable, d'un goût délicieux, dont la peau eſt épaiſſe & remplie d'inégalités. On permet l'uſage de ce fruit même aux malades.

CAME, *chama*. Les Conchyliologiſtes donnent ce nom à un genre de coquillage bivalve, dont on connoît pluſieurs eſpeces. D'après les figures & les deſcriptions données par les Anciens de ce coquillage, les cames ſont faciles à reconnoître : on peut les diviſer en rondes ou ovales régulieres, & ovales irrégulieres. Ces dernieres ont un des bords de la coquille ondé ou comme replié. Les premieres ſont les vraies *cames ;* encore s'en trouve-t-il dont la baſe ronde eſt un peu irréguliere par quelque pli ou ſinuoſité. L'on appelle les ſecondes *palourdes ;* & les troiſiemes, *lavignons*. Toutes les cames ont les deux pieces égales, convexes, parfaitement ſemblables, & n'ont point d'oreilles comme les *peignes ;* elles ſont plus épaiſſes & moins longues que les *tellines*. *Voyez ces mots*. Il y en a de minces & d'épaiſſes, de renflées & d'aplaties, de rudes & de liſſes, indiſtinctement dans chacune des trois formes précédentes. Leur charniere eſt ordinairement compoſée de trois dents qui s'engrenent dans trois cavités correſpondantes. L'animal qui habite la coquille, l'ouvre & la ferme à ſon gré, comme font

tous les autres bivalves, dont les battans ferment exactement. Il est commun à toutes les cames de vivre enfoncées dans le sable ou la fange, & de s'y enfoncer d'autant plus, que leurs trachées ont plus de longueur.

Les cames sont plus ou moins grandes, fragiles & différemment colorées : on les trouve souvent sur le rivage, dans la fange, sous la mousse, parmi les pierres. Quand la mer est tranquille, & que ces coquillages y ont un vent favorable, ils baissent une de leurs coquilles & élevent l'autre, celle-ci leur sert de voile & l'autre de navire; quand ils sentent un vaisseau qui approche d'eux, ou s'ils sont attaqués de quelque gros poisson, qui veuille en faire sa proie, ou enfin si un orage se prépare dans l'air, ils referment leur coquille à l'instant, & cette petite flotte qui voguoit au gré des zéphyrs, disparoît en se plongeant au fond des eaux : dans tout autre temps, ils sont si pesans qu'ils ne peuvent pas nager.

Il ne faut pas confondre les *cames*, avec les *cœurs de bœuf* ou *bucardes*, ni avec la *telline* & le *peigne. Voyez ces mots.* La came est moins longue & plus épaisse que la telline. Voici la nomenclature de quelques variétés tirées de quatre sous-genres de cames, & qui sont connues dans tous les cabinets ; 1°. celles à base ronde réguliere sont le *réseau*, le *point d'Hongrie*, la *clonisse*. 2°. Celles à base ronde irréguliere, sont l'*abricot*, la *guillochée*. 3°. Celles à base ovale réguliere, sont la *cedo nulli*, la *tricotée* ou la *corbeille*, le *zig-zag*, la *came violette*. 4°. Celles à base ovale irréguliere, sont l'*écriture Arabique* ou *Chinoise*; la *chagrinée* ou la *langue de chat* de *Rumphius*. M. d'*Argenville* place les cames tronquées ou conques de Vénus parmi les cames, mais M. *Romé de l'Isle* les range parmi les cœurs, tels sont le *concha veneris*, la *vieille ridée*, &c. *Voyez* à l'article CŒUR COQUILLE. On appelle les cames pétrifiées *chamites*. Voyez *l'article* PÉTRIFICATIONS. On connoît quelques cames fluviatiles; celles du Mississipi ont l'épiderme noir, à coque épaisse, à stries circulaires extérieurement & nacrées en dedans de couleur de chair, jouant quelquefois l'opale. La riviere des Gobelins & les ruisseaux aux environs de Paris nourrissent

aussi une espece de came, dont l'animal vivant & mis dans un bocal plein d'eau, montre un pied alongé & deux syphons. Leur nourriture apparente, consiste en brins de mousse & de plantes aquatiques. Il n'est pas rare de les voir accoucher de petits tout vivans.

CAMÉE. Nom que l'on donne à des portions d'*onix* & de *coquilles* sculptées ou gravées. *Voyez ces mots.*

CAMELÉE, GAROUPE, OLIVIER NAIN, *chamælea.* C'est le *cneorum* de *Linnæus*, plante qui pousse, en maniere d'arbrisseau, plusieurs tiges rameuses, dont les feuilles sont assez semblables à celles de l'olivier : elle porte des fleurs jaunâtres à trois pétales égaux ; elles ont trois étamines & un pistil. Il leur succede un fruit à trois noyaux, d'abord verdâtre, mais qui devient rouge en mûrissant, & noir en vieillissant. Cette plante dont la racine est dure & ligneuse, croît aux lieux incultes dans les pays chauds, comme en Italie & en Languedoc. C'est un purgatif très-violent, dont les Anciens faisoient usage, mais que l'on a abandonné à cause de sa qualité brûlante ; on l'emploie extérieurement pour déterger les vieux ulceres.

CAMÉLÉON ou CHAMEAU-LION, *cameleo.* Nom que les Grecs ont donné à un animal d'une figure assez hideuse, & qui, quoique chétif, est fameux dans l'histoire par son changement de couleur, tantôt en bleu, tantôt en jaune, tantôt en vert, & par sa maniere particuliere de se nourrir. Tant de particularités, en attirant notre admiration, lui ont acquis toute sa célébrité, & l'ont rendu le symbole le plus renommé dont on se soit servi dans la morale & dans la rhétorique pour représenter la lâche & trop commune complaisance des Courtisans & des Flatteurs. On distingue plusieurs especes de caméléons qui se trouvent au Mexique, en Arabie, en Egypte, &c.

Le caméléon le plus ordinaire & le plus grand de tous, est celui d'Egypte. M. *Perrault*, de l'Académie des Sciences, en a disséqué un qui avoit onze pouces & demi compris la queue. Cet animal ovipare nous paroît avoir beaucoup de conformité avec les animaux du genre des lézards ; il a également quatre pieds, & ses œufs, au lieu d'être couverts de peau, ne le sont

que d'une épaisse membrane. Il n'est pas fort vîte à la course, parce que ses jambes peu longues & ses pieds qui sont fendus en deux parties, dont l'une a deux doigts & l'autre trois, qui sont joints ensemble en la maniere des mitaines de laine que portent les paysans, paroissent plutôt faits pour se percher sur un arbre, que pour courir, semblablement en cela à ceux des perroquets. Le caméléon differe encore un peu du lézard par son dos qui n'est pas plat, ainsi que par sa tête qui est garnie en son sommet d'une crête ou espece de casque.

La figure du caméléon est assez irréguliere; son dos est fort courbé; sa tête, fort grosse à proportion de son corps, est ornée extérieurement d'une crête, & intérieurement d'une couronne triangulaire, osseuse, dont les angles sont bordés dans leur contour de petits boutons perlés, qui s'étendent aussi sur le nez & sur le front; les yeux sont très-beaux, tantôt gros, tantôt petits, bordés d'un anneau, & placés ou disposés de maniere qu'ils peuvent avoir différens mouvemens, en effet l'un peut regarder en haut ou en avant, & l'autre en bas & en arriere, c'est-à-dire, de différens côtés; il les remue encore indépendamment l'un de l'autre: il n'a point d'oreilles, & paroît ne recevoir, ni produire aucun son articulé. Son museau est formé en pointe obtuse avec deux petites ouvertures qui lui servent de narines; sa gueule est ample, ses mâchoires garnies de très-petites dents, sa langue est longue & visqueuse, son ventre fort gros; sa gorge & la longueur du corps, tant en dessus, qu'en dessous, sont garnies d'une rangée d'especes de petites dents en forme de scie ou de herse, qui regnent en diminuant insensiblement jusqu'au bout de la queue qui est rebouclée, toujours frisée & cerclée de petites bandes, recourbée en haut dans les femelles, pendante & moins bouclée dans les mâles, ce qui s'observe aussi dans les lézards. Le dos & le ventre sont d'un cendré pâle ou obscur; les côtés du ventre ont une couleur cendrée, & paroissent comme recouverts de petites écailles roussâtres, ondées & marbrées d'un gris de souris: il a dix-huit côtes & son épine a soixante & quatorze vertebres, y compris les cinquante de sa queue: l'épine du

dos & la queue avancent en arcade ; ses pieds sont composés de cinq doigts, dont le premier est uni au pouce, & les trois autres sont aussi joints ensemble ; ses doigts finissent par de petits ongles pointus & crochus qui ne sont point joints, mais séparés & libres dans leur jeu, afin que par ce moyen l'animal puisse d'autant mieux se cramponer quelque part : un cal épais couvre tellement la plante des pieds, qu'il forme dans quelques-uns une espece de talon qui leur sert de point d'appui. Cette description du grand caméléon convient aussi à celui du Mexique.

Le caméléon Oriental ou d'Amboine, est fort semblable à celui d'Egypte : il n'en differe que par la forme de la couronne, qui est une espece de capuchon garni par derriere d'un bord large, & en dessus de petites écailles blanches.

Celui de Ceylan tire sur la couleur de safran ; les écailles de sa crête sont convexes ; son museau est plus pointu ; il a un gosier fort large & une langue très-longue, qu'il darde fort avant pour englumer les insectes ; il n'a que le dessous de la gorge & du ventre hérissé ; l'épine de son dos est, comme dans tous les caméléons, relevée, aiguë & continuée avec sa queue par un grand nombre de vertebres assez rudes au toucher.

Le caméléon d'Afrique est noirâtre & paroît orné sur le dos, d'un peigne blanc ou herse, & d'une large bande noirâtre, du milieu de laquelle ce peigne semble naître ; ses jambes sont longues, ses pieds gros, & la partie de derriere si calleuse qu'elle lui sert de talon sur lequel il peut s'appuyer.

Celui du Cap de Bonne-Espérance est marbré de blanc & de bleu : sa couronne est platte & s'étend depuis la pointe du museau jusques sur le cou, où elle se plisse en forme de collet ; il est couvert de petites écailles minces & relevées en bosses.

On trouve encore des caméléons dans les pays qui bordent le Sénégal & la Gambra : les Negres du Cap de Monte appellent cet animal *barotso* ; il est de leur religion de les conserver, & de ne pas permettre qu'on les tue, mais d'en manger la chair étant desséchée, & de les secourir charitablement lorsqu'ils veulent descen-

dre de quelque hauteur. En effet, dans cette besogne; l'animal tremblant avance fort sérieusement & très-lentement un pied & puis l'autre. En s'attachant de sa queue à tout ce qu'il rencontre en chemin, il se soutient de cette maniere, jusqu'à ce qu'il trouve quelque assistance; lui manque-t-elle, il tombe aussi-tôt à plat. Sur terre leur mouvement est tardif comme celui de la tortue, mais fort grave: celui de leur respiration est aussi irrégulier que chez les grenouilles & les lézards. Ces animaux vivent, les uns plusieurs mois, les autres plusieurs années. Dans le pays d'Angola, ils font leur demeure dans les rochers, dans les cavernes, dans les autres lieux cachés & humides, quelquefois sur les arbres. Ils ne poussent aucun cri; mais s'ils se trouvent en danger d'être pris, ils ouvrent la gueule & sifflent comme une couleuvre: ils ont pour ennemi le *mangouste*. Voyez ce mot.

Comme le caméléon ne se nourrit que de mouches, de moucherons, de sauterelles & de fourmis, la Nature lui a donné une langue platte en dessus, pointue en dessous, de la longueur de son corps, qu'il peut étendre & retirer facilement. Veut-il attraper sa proie, il lui suffit de darder sa langue fort avant, de la replier autour d'une branche d'arbre où montent les fourmis & d'autres insectes; aussi-tôt qu'il en a surpris dans leur passage, il retire, avec une vîtesse & une adresse merveilleuse, sa langue vers le gosier; & les avale avec plaisir. Cette maniere de vivre & de saisir sa proie n'est pas particuliere au caméléon: elle lui est commune avec l'animal nommé par excellence le *mangeur de fourmis*. Voyez ce mot.

Au surplus, le caméléon vit quatre à cinq mois sans prendre aucune nourriture apparente; il se contente au besoin d'ouvrir la bouche pour recevoir l'air frais. C'est sur-tout en ce moment que l'animal découvre sa satisfaction & les différentes passions qui l'agitent, par ses mouvemens pleins de gentillesse & pat la variété de ses couleurs éclatantes. Il est bien singulier que la couleur de cet animal, endormi ou mort, soit presque toujours d'un jaune luisant; mais qu'étant éveillé sa couleur habituelle, soit le gris de souris pâle, & fré-

quemment un beau vert tacheté de jaune, quelquefois marqueté de brun-foncé sur le corps & sur la queue; d'autres fois d'un brun-clair, mais jamais rouge. *Lémeri* dit que dans la joie, cet animal est d'un vert d'émeraude, mêlé d'orangé, entre-coupé de bandes grises & noires : dans la colere, il est livide & obscur : dans la crainte, il est pâle & d'un jaune effacé. Il varie sans cesse ces couleurs, souvent trois ou quatre fois dans l'espace d'une demi-heure, & en apparence plutôt à son gré, que par la communication des objets voisins. Cependant le Voyageur *Barbot*, dit dans sa *Description de la Guinée*, que ces animaux ont la peau fort mince, transparente, & plus susceptible par conséquent de toutes les couleurs qui en approchent; & le Voyageur *le Bruyn* atteste avoir vu quelquefois le caméléon prendre la teinte des objets les plus proches. Si leur peau est mince, transparente & unie, elle peut bien avoir l'effet d'un miroir pour réfléchir exactement les divers rayons de couleurs qui tombent sur elle; & dans certaines circonstances faire un si beau mélange d'ombre & de lumiere, qu'on ne voit point de plus belles nuances dans la nature. Le P. *Feuillée*, Minime, prétend, dans son *Journal d'Observations Physiques, Mathémathiques & Botaniques*, que le changement des couleurs de cet animal vient des divers points de vue où on le regarde. Un autre Auteur avance que ce phénomene est dû aux différentes qualités de l'air froid ou chaud qui environne l'animal. Toutes ces diversités d'opinions nous laissent indécis sur ce changement de couleurs. Se fait-il par suffusion, ou par réflexion, ou par la disposition des particules qui composent sa peau? Le même Narrateur *le Bruyn*, cité ci-dessus, dit qu'ayant fait l'ouverture d'un de ces animaux pour observer les intestins, il y trouva quelques œufs de la grosseur de ceux des petits oiseaux, joints ensemble par une espece de fil; mais il fut surpris de n'appercevoir aucun boyau, ni les autres parties communes à la plupart des bêtes.

Nous avons vu, en différens pays, des caméléons attachés à des branches ou à un bâton, & demeurer comme immobiles, tourner seulement les yeux de temps en temps, & périr de cette maniere, consumés

de maigreur, tellement qu'on leur comptoit les côtes; aussi *Tertullien* donne-t-il à cet animal le nom de *peau vivante*. Les caméléons morts dans cet état de maigreur sont faciles à dessécher. On les conserve ainsi dans les cabinets des Curieux. *Mathiole* rapporte plusieurs superstitions des Anciens touchant le caméléon, qui toutes montrent que les Naturalistes ont quelquefois débité des choses aussi fabuleuses que les Poëtes.

M. *Jacques Parson* vient de donner à la Société Royale de Londres, la description d'une nouvelle espece de caméléon qui est tout-à-fait particuliere. Sa tête est fort grande relativement au corps de cet animal. Son casque s'étend fort avant sur le cou & sur les narines, sa face est couverte de tubercules & de grandes écailles. Les dents de la mâchoire supérieure se placent, quand l'animal ferme la bouche, dans les intervalles alternativement pratiqués entr'elles, dans celles de la mâchoire inférieure. Il n'y a ni molaires ni canines. Les yeux sont très-grands & fort arrondis. Les écailles du dos sont petites. Les doigts sont fort longs & armés d'ongles pointus & recourbés en arriere. Le dessus des vertebres est dentelé, avec des nœuds sur les côtés.

CAMÉLÉON. On donne aussi ce nom à la plante appellée *carline*. Voyez ce mot.

CAMÉLÉOPARD, *cameleo-pardalis*. Animal que les Italiens nomment *giraffa*; (*giraffe*) dont la tête & le cou sont comme celui du chameau, & dont le dos est tacheté de blanc sur un fond roussâtre, à la maniere des léopards. Il a le pied fourchu comme le buffle; il n'est pas si gros que l'éléphant, mais il est plus haut; il a les crins du cheval. Sa langue est longue de deux pieds; il s'en sert, dit-on, pour brouter l'herbe, les feuilles, les branches d'arbres. Il n'a point de dents incisives à la mâchoire supérieure; mais il en a huit à l'inférieure. Sa tête est ornée de deux cornes simples & très-courtes: il a le cou long, les jambes de devant beaucoup plus longues que celles de derriere; il paroît boiter en marchant.

La giraffe est propre à l'ancien continent, & ne s'est jamais répandue dans les pays du nord, ni même dans

les régions tempérées. Elle ſe trouve en Aſie, dans l'Abyſſinie & en Pamphilie ; en un mot, les déſerts brûlans de l'Afrique ſont ſa patrie. C'eſt un animal doux à gouverner. Pluſieurs Empereurs Romains ont orné leurs triomphes de quelques-uns de ces animaux. On les montroit auſſi en ſpectacle.

CAMÉLINE, ou SESAME D'ALLEMAGNE, en latin *camelina* : c'eſt le *myagrum ſativum* de LINN. Plante annuelle, qui ne s'éleve guere plus haut que le lin, & que l'on ſeme de même que lui en Flandre, pour exprimer l'huile de ſa graine. Cette plante n'eſt pas rare aux environs de Paris dans les ſeigles, les orges & les avoines. Elle porte des fleurs jaunâtres, en croix, qui donnent des fruits ou petites ſiliques en forme de poire, dans leſquelles ſont des ſemences triangulaires, jaunâtres, d'un goût approchant de celui de l'ail, dont les petits oiſeaux ſont très-friands. Sa tige eſt garnie de feuilles longuettes, qui, par leur baſe, embraſſent la tige, de façon que les deux côtés repréſentent deux appendices ou oreilles. La caméline croît aux lieux montagneux. L'huile qu'on en retire eſt très-propre pour adoucir la peau & pour la lampe. L'on en diſtingue encore de deux eſpeces ; l'une dont la tige eſt verdâtre, remplie de moelle blanche, qui a les feuilles ſemblables à celles du paſtel cultivé, laciniées par la baſe ; ſes fruits ne contiennent qu'une ſemence : la derniere eſpece differe de la précédente par ſa petiteſſe ; c'eſt le faux *chouan*. Voyez ce mot.

CAMOMILLE, *chamæmelum*. Outre l'eſpece ordinaire, qui a une odeur de drogue, on fait auſſi uſage de deux autres eſpeces ; ſavoir, la *camomille romaine* ; qui a une odeur très-agréable, & la *camomille puante* ou *maroute*. Les tiges des camomilles ſoutiennent des feuilles laciniées & découpées, des fleurs radiées, dont le diſque eſt jaune & la couronne blanche. La romaine, *chamæmelum odoratum*, ſe cultive dans les jardins, à cauſe de ſes fleurs blanches & doubles. Les deux premieres eſpeces s'emploient dans les cataplaſmes émolliens, réſolutifs, adouciſſans, conjointement avec le mélilot. L'infuſion des fleurs de ces plantes eſt très-utile dans les coliques. On retire par la diſtillation de

la camomille, une huile d'un bleu de ſaphir, & qui poſſede les propriétés de la plante.

La camomille puante, *cotula fœtida*, eſt ſi âcre, qu'on a vu des perſonnes qui, pour en avoir ramaſſé une certaine quantité, ont reſſenti de très-vives douleurs, & ont eu les bras & les pieds tout couverts de cloches. De la farine de ſeigle mêlée avec de l'huile & du vin, ont appaiſé ces douleurs & guéri le mal. Des deux premieres eſpeces de camomille, l'huile faite par infuſion, & mêlée avec parties égales d'huile de mille-pertuis & d'eſprit de vin camphré, eſt très-propre pour les douleurs de rhumatiſmes, étant appliquée ſur la partie malade, que l'on recouvre de linges chauds. On tient dans les boutiques de l'eau diſtillée de la camomille, & qui eſt très-bonne dans toutes les eſpeces de coliques; ſuivant M. *Bourgeois*, elle convient auſſi dans toutes les maladies ſpaſmodiques & convulſives.

CAMPAGNOL. Petit animal encore plus commun & plus généralement répandu que le *mulot*: celui-ci ne ſe trouve guere que dans les terres élevées. Le campagnol ſe trouve par-tout, dans les bois, dans les champs, dans les prés, & même dans les jardins. Il eſt remarquable par la groſſeur de ſa tête, & auſſi par ſa queue courte & tronquée, qui n'a guere qu'un pouce de long, & eſt recouverte de poils; au lieu que celle du mulot en eſt dépourvue. Ce petit animal reſſemble tout-à-fait au rat d'eau pour l'organiſation intérieure; mais à l'extérieur, il en differe beaucoup, ainſi que par le naturel & les mœurs. Sa longueur, depuis le bout du nez juſqu'à l'origine de la queue, n'eſt tout au plus que de trois pouces.

Le campagnol ſe pratique des trous en terre, diviſés en deux loges, comme ceux du mulot; mais ils ſont moins ſpacieux & moins enfoncés ſous terre. Ils y habitent pluſieurs enſemble, & y font tout leur petit ménage. Lorſque les femelles ſont prêtes à mettre bas, elles y apportent des herbes pour faire un lit à leurs petits: elle produiſent au printemps & en été; les portées ordinaires ſont de cinq ou ſix, & quelquefois de ſept ou huit.

Les campagnols font proviſion, dans leurs trous,

de grains, de noisettes & de glands. Cependant il paroît qu'ils préferent le blé à toutes les autres nourritures. Dans le mois de Juillet, lorsque les blés sont mûrs, les campagnols arrivent de tous côtés des bois où ils s'étoient retirés, & font souvent de grands dommages, en coupant les tiges du blé pour en manger l'épi. Ces brigands semblent suivre les moissonneurs; ils profitent de tous les grains tombés & des épis oubliés. Lorsqu'ils ont tout glané, ils vont dans les terres nouvellement semées, & détruisent d'avance la récolte de l'année suivante. Ces petits animaux paroissent en si grand nombre dans de certaines années, qu'ils détruiroient tout, s'ils subsistoient long-temps; mais, pareillement à ces individus qui trouvent dans leurs semblables leurs plus mortels ennemis, les campagnols se détruisent eux mêmes, & se mangent dans les temps de disette: ils servent d'ailleurs de pâture aux *mulots*, de gibier ordinaire au *renard*, au *chat sauvage*, à la *marte* & aux *belettes*. Voyez ces mots.

CAMPANE JAUNE, CAMPANETTE & AIAU, en latin *bulbocodium*. C'est une espece de narcisse sauvage, dont les fleurs sont jaunes, dorées, & ont dans leur centre une campane pâle, garnie à sa base de six pieces jaunes: à cette fleur succede un fruit rond, relevé de trois coins. Sa racine est bulbeuse, visqueuse & purgative. Cette plante croît dans les lieux humides des bois, &c. *Voyez* NARCISSE.

CAMPANULE ou GANTELÉE, ou GANDS-NOTRE-DAME, *campanula*. C'est une plante dont la racine est vivace, assez grosse, longue, branchue, blanche, & d'un goût aussi agréable que celui de la raiponce: elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, cannelées, rougeâtres & velues. Ses feuilles, disposées alternativement le long des tiges, sont semblables à celles de l'ortie commune. Cette plante porte des fleurs en cloche, bleues, violettes ou blanches, hermaphrodites, & contenant un pistil dont le stigmate est divisé en trois pieces, & cinq étamines attachées à autant de petites lames qui ferment le fond de la corolle. Aux fleurs succede un fruit membraneux placé sous le calice, divisé en plusieurs

loges trouées latéralement, & qui renferment beaucoup de ſemences menues, luiſantes & rouſsâtres. Cette plante contient un ſuc laiteux, qui la rend aſtringente & déterſive. Elle croît fréquemment dans les bois taillis, dans les haies, dans les prés, &c. Elle fleurit en été, & ſa graine mûrit vers l'automne. On la cultive dans quelques jardins potagers, à cauſe de ſa racine que l'on mange dans les ſalades au commencement du printemps : mais les Curieux ont trouvé l'art de faire porter à cette plante de belles fleurs doubles blanches, doubles bleues, même triples & quadruples. Une expérience de M. *Marchand*, rapportée dans les volumes de l'*Académie Royale des Sciences*, nous apprend que ſi l'on coupe une racine de campanule par tranches de l'épaiſſeur de trois ou quatre lignes, chacune de ces rouelles miſe ſéparément en terre, produit une plante de la même eſpece. Nous devons convenir ici que, long-temps avant la découverte de M. *Marchand*, les Fleuriſtes d'Angleterre, de Hollande & de Flandres, ne connoiſſoient pas de meilleure méthode pour multiplier leurs belles fleurs à racine tubéreuſe; méthode qu'ils continuent toujours de ſuivre avec ſuccès, & qui prouve aſſez ce que peut l'induſtrie pour arracher les ſecrets de la nature. La campanule eſt déſignée par *Bradeley*, dans ſon *Calendrier des Jardiniers*, ſous le nom de *miroir de Vénus*. Au reſte, le nom de *campanule*, dit M. *Deleuze*, eſt celui d'un genre fort nombreux, auquel appartient entr'autres la belle plante connue ſous le nom de *pyramidale*.

CAMPHRE, *camphora*. C'eſt une réſine végétale, blanche, tranſparente, friable, légere, concrete, très-volatile, éthérée, fort odorante, ſurnageant à l'eau, & y brûlant, d'ailleurs inflammable à la maniere des huiles eſſentielles, liquéfiable par le moyen du feu, diſſoluble dans l'eſprit de vin, cependant différente des huiles & des réſines par pluſieurs propriétés eſſentielles qui lui ſont particulieres. Cette ſubſtance eſt d'un goût âcre, amer, échauffant beaucoup la bouche, & ſi combuſtible, qu'elle brûle entiérement ſur l'eau; propriété qui la fait employer dans la matiere des feux d'artifice. On prétend que le camphre étoit auſſi un des princi-

paux ingrédiens du *feu grégeois*, dont on faisoit autrefois tant d'usage. On en mêle aussi dans quelques compositions de vernis, particuliérement dans celui qui est destiné à imiter le vieux laque. On dit que dans les Cours des Princes Orientaux, on le brûle avec de la cire pour éclairer pendant la nuit.

Le camphre découle du tronc & des grosses branches d'un arbre qui croît abondamment dans la partie occidentale du Japon & dans les îles voisines, rarement à Borneo en Asie, ou à Sumatra près de Barras. Cet arbre, qui est une véritable espece de laurier, s'appelle dans le pays *caphura* : il égale en hauteur les tilleuls & le chêne. Etant jeune, son tronc est rond, revêtu d'une écorce lisse & verdâtre; devenu vieux, il est raboteux, & son écorce est couverte de bosses. Son bois, ainsi que celui des racines, est d'un tissu peu serré; d'abord blanc, ensuite rougeâtre, panaché comme le bois de noyer, & d'une odeur forte & aromatique : on en fait plusieurs ouvrages. Ses feuilles semblables à celles du laurier, sont petites à proportion de sa grandeur; étant froissées, elles ont une odeur de camphre, de même que tout le reste de l'arbre. Des aisselles de ces feuilles, s'éleve un pédicule long de deux pouces, portant plusieurs petites fleurs blanches, en forme de tuyau, à neuf étamines garnies de sommets & d'un pistil tendre. A ces fleurs succedent des baies de couleur pourpre, brillantes, ligneuses, de la grosseur d un pois, portées chacune sur un calice très-court, & d'une saveur tenant du girofle & du camphre, renfermant une amande blanchâtre, huileuse, couverte d'une peau noire, se séparant en deux lobes.

Le camphrier de Borneo s'appelle *sladi* : il est plus petit, fongueux comme le sureau, ayant des nœuds comme le roseau, des fruits de la grosseur d'une aveline, & que l'on confit pour en faire usage contre le mauvais air. Cet arbre contient très-peu de camphre : il s'y trouve en petites larmes concretes; & il suffit de réduire le bois en petits morceaux comme des allumettes, & de les froisser, pour le retirer au moyen d'un crible. Il parvient très-peu de ce camphre en Europe; il est réservé pour les Grands du pays; celui

du Japon eſt moins eſtimé au Japon même, puiſque les Commerçans de cette contrée donnent depuis 100 liv. juſqu'à 600 liv. peſant du leur, pour en avoir ſeulement une livre de celui de Borneo.

Le camphre eſt diſperſé ſur toutes les parties de l'arbre *caphur. Kempfer* dit que dans les Provinces de Satſuma & de Goteo, les payſans coupent la racine & le bois du camphrier par petits morceaux; ils les font bouillir avec de l'eau dans un pot de fer fait en veſſie, ſur lequel ils placent une ſorte de grand chapiteau argileux, pointu, & rempli de chaume ou de natte; le camphre ſe ſublime comme de la ſuie blanche: ils le détachent en ſecouant le chapiteau, & ils en font des maſſes friables, grenelées, jaunâtres ou biſes comme de la caſſonade, remplies d'impuretés: telle eſt l'eſpece de camphre que les Hollandois nous apportent des Indes. Ils ont ſeuls l'art de le raffiner en grand; & quoique *Pomet*, *Lémeri* & M. *Geofroy* nous en aient donné le procédé, on a été toujours fort indécis ſur la méthode que les Hollandois emploient pour y parvenir. L'opinion la plus commune & la plus reçue, eſt que l'état où nous recevons le camphre purifié, ſoit un effet de la fuſion, & cette opinion étoit fondée ſur ce que les huiles eſſentielles concretes (comme eſt le camphre) ne peuvent ſe fondre qu'à un degré de chaleur ſemblable à celui de l'eau bouillante, & qu'elles ſe décompoſent à un degré plus fort, & qui ſeroit néceſſaire pour opérer la ſublimation du camphre; que le camphre, en ſe refroidiſſant, prenoit la forme du fond intérieur du vaſe où il s'étoit liquéfié. Auſſi, diſoit-on, *le camphre purifié a dû conſerver la figure du pontis de la bouteille.*

Cet objet excita ma curioſité dans un de mes voyages en Hollande. J'entrai dans un laboratoire à raffinerie de camphre, & je vins à bout de découvrir une grande partie de l'appareil néceſſaire à l'opération. Un corps de fourneaux à hauteur d'appui, pourvu d'un grand nombre de capſules garnies de ſable & d'autant de bouteilles à cul plat, ſous des couvercles de fer étamé, un feu de tourbes très-gradué, joints à pluſieurs autres circonſtances, me firent ſoupçonner que le

raffinage

raffinage du camphre se faisoit par sublimation. La forme des pains de camphre, concave d'un côté & convexe de l'autre, avec un ombilic semblable à celui qu'on observe dans les pains de sel ammoniac sublimé, ne favorisoit pas l'idée de la seule fusion. Ainsi je me persuadai que le camphre purifié étoit sublimé.

De retour à Paris, je voulus m'assurer si mon soupçon étoit fondé, & j'ai fait à ce sujet plusieurs expériences sur divers camphres bruts, tant du Japon que de Borneo, &c. De ce travail, dont j'ai rendu compte en 1761 à l'Académie Royale des Sciences, il résulte, 1°. que l'axiome adopté le plus généralement, que le camphre chauffé au degré de l'eau bouillante, & même au-dessus, ne peut se sublimer sans se décomposer, doit souffrir quelque exception; 2°. que pour parvenir à la sublimation du camphre, (qui est sa purification) le feu doit être gradué & assez violent; 3°. que l'usage d'un vase de verre vert convient moins pour cette opération que le verre blanchâtre, & que ces vases ou bouteilles de verre n'ont point leur fond intérieur convexe, ainsi qu'on le disoit; il est au contraire très-plat; 4°. que l'usage des couvercles est une maniere de reverbere qui, conservant & réfléchissant la chaleur, accélere la fusion du camphre, état nécessaire à sa purification & à sa sublimation; 5°. que le contact de l'air extérieur bien ménagé, contribue à faciliter l'opération: le truité ou le trezalé qu'on observe sur les parties extérieures des pains de camphre, ne provient que d'un refroidissement subit ou très-prompt à l'instant où l'on retire les bouteilles du bain de sable encore chaud, & qu'on les expose à l'air libre; alors on entend un cliquetis qui produit des lignes ou des raies en tout sens, comme le feroit un coup de marteau sur un morceau de cristal ou d'eau convertie en glace; 6°. que le camphre brut du Japon ne perd que peu ou point de son poids étant mis seul sur le feu dans un vase sublimatoire; mais qu'étant mêlé avec le même qui est purifié, il déchet d'un septieme: le camphre purifié au contraire étant mis seul à sublimer, ne diminue point; tandis que le camphre brut de Borneo perd un vingtieme de son poids; 7°. que la partie du pain de

camphre qui touche immédiatement à la pointe du bouchon (qui eſt fait de coton), au bas intérieur du goulot de la bouteille, & même l'incruſte, eſt communément poreuſe, ſans conſiſtance & d'un gris rouſsâtre : pour obtenir ces pains, on caſſe les bouteilles à l'aide d'un petit marteau, enſuite on prend un inſtrument de fer dont la partie tranchante eſt cambrée, on pare les ſuperficies de chaque pain, notamment celles du côté du verre; & pour parvenir à retirer tout le coton, on en arrache une partie au moyen des doigts, & l'on en obtient le reſte en taillant & perçant la maſſe de part en part avec le même inſtrument de fer, de maniere à faire un trou qui y reſte, & qu'on obſerve au centre des pains de camphre; 8°. enfin, que la maniere de purifier le camphre telle que je l'ai exécutée, n'eſt pas auſſi compliquée que celle qu'on lit dans les Auteurs, & notamment dans la Diſſertation de M. Jean-Frédéric *Gronovius*, qui eſt inſérée dans la Matiere Médicale de M. *Geofroi*, & qu'il ſeroit peut-être difficile de répéter. Néanmoins toutes ces eſpeces de camphre expoſées à l'air, s'y ſont totalement diſſipées à la longue, & m'ont entiérement convaincu que le camphre eſt une ſubſtance toute particuliere, & qui a des caracteres qui la diſtinguent de tous les autres corps du regne végétal.

On retire auſſi du camphre de la plante appelée *camphrée*, du *thim*, du *romarin*, des *lauriers*, de l'*aurone*, de la *lavande*, de la *ſauge*, & de preſque toutes les *labiées* (*voyez* CARTHEUSER), même de l'écorce & de la racine du *cannelier*, des racines de *zédoaire*, de la *menthe*, du *jonc odorant* de l'Arabie & de Perſe. *Voyez ces mots.*

Le camphre eſt calmant, ſédatif, antiputride & réſolutif: il réuſſit merveilleuſement dans les affections du genre nerveux: il eſt auſſi d'un très-grand ſecours dans les maladies contagieuſes & inflammatoires du bétail; il eſt, ſelon M. *Bourgeois*, très-recommandable dans les fievres malignes & putrides, accompagnées de délire & d'inſomnie; on en donne deux grains avec vingt grains de nitre de trois en trois heures avec le plus grand ſuccès dans une once d'eau de tilleul.

Quelques perſonnes prétendent que le camphre détruit les feux de l'amour ; & l'on dit même que ſon odeur rend les hommes impuiſſans (*camphora per nares caſtrat odore mares*). Mais il eſt certain que les gens qui travaillent continuellement ſur le camphre, n'ont jamais rien éprouvé de ſemblable. Si l'on jette du camphre dans un baſſin ſur de l'eau-de-vie, qu'on les faſſe bouillir juſqu'à leur entiere évaporation dans quelque lieu étroit & bien fermé, & qu'on y entre enſuite avec un flambeau allumé, tout cet air renfermé prend feu ſur le champ & paroît comme un éclair, ſans incommoder les ſpectateurs ni le bâtiment.

CAMPHRÉE, *camphorata*. Plante qui croît aux lieux ſablonneux & chauds, tels qu'en Languedoc près de Montpellier. Sa racine eſt ligneuſe ; ſes tiges ſont nombreuſes, un peu groſſes, hautes d'un pied ou environ, rameuſes, comme velues & blanchâtres, garnies de nœuds placés alternativement, de chacun deſquels ſortent beaucoup de petites feuilles entaſſées & médiocrement roides, d'une odeur aromatique, & qui approche un peu du camphre lorſqu'on les frotte entre les doigts, d'une ſaveur un peu âcre. Cette plante fleurit aux mois d'Août & de Septembre. Sa fleur eſt un petit vaſe herbeux ſans pétales: elle a quatre étamines garnies de ſommets de couleur de roſe. Le piſtil ſe change en une petite graine noire & arrondie.

La camphrée eſt vulnéraire, apéritive, céphalique, ſudorifique, & excite les regles : elle eſt fort en uſage à Montpellier pour les hydropiſies ; on la prend en guiſe de thé : il faut la faire infuſer avec précaution. On en met une once ſur une pinte d'eau ou de vin blanc ; on choiſit les brins les plus tendres, les plus déliés comme étant les plus aromatiques, & on rejette le reſte. Cette plante eſt d'autant meilleure, qu'elle eſt plus récente ; cependant elle ſe conſerve très-bien une année entiere. On l'emploie encore avec les plus grands ſuccès dans l'aſthme, ſur-tout ſi l'on joint à cette tiſane, qu'il faut prendre dans l'accès ou avant l'accès, cinq ou ſix gouttes d'eſſence de *vipere*, & autant de *laudanum*.

CAMPULOTE, *campulotus*. Nom donné par Monſieur *Guettard* aux tuyaux de mer en tire-bourre

ou vilebrequin; les ſpires en ſont plus ou moins régulieres.

CANAL DE MER ou PAS. *Voyez* Détroit. On dit *canal de Moſambique*, *canal de Bahama* & *détroit de Babelmandel.*

CANARD, *anas.* Sous ce nom générique nous parlerons des canards tant ſauvages que domeſtiques, & des canards, ſoit de mer, ſoit de riviere, &c. On trouvera également dans cet article les oiſeaux étrangers qui ont des noms françois, tels que le *canard de Madagaſcar*, le *canard à bec crochu*, le *canard à crête noire*, le *canard de Barbarie* ou *de Guinée*, le *canard à tête levée*, &c. Quant au cigne & à l'oie que pluſieurs Ornithologiſtes rangent ſous le nom générique précédent, nous nous ſommes permis d'en parler ſéparément. *Voy. chacun de ces mots.* Le caractere du canard eſt d'avoir quatre doigts, ſavoir trois antérieurs & palmés, le doigt poſtérieur ſans membranes; le bec eſt denticulé comme une lime, convexe en-deſſus, plane en-deſſous, plus large qu'épais; le bout du bec onguiculé & obtus; & ce bec varie de forme, ainſi que la couleur du plumage.

Canards domeſtiques.

Le CANARD DOMESTIQUE, *anas domeſtica*, eſt très-privé, quoiqu'il vienne originairement d'œuf de canard ſauvage.

Le mâle qui eſt le canard, ou *malard* proprement dit, eſt un peu plus gros que la femelle, du volume d'une poule: ſon envergure eſt de trois pieds. Il peſe depuis deux livres juſqu'à trois, & a toujours au-deſſus du croupion quelques plumes friſées ou retournées en rond. Les couleurs de ſon plumage ſont belles, brillantes & variées. La femelle, appelée *canne*, eſt communément griſâtre. Les plumes principales des ailes ſont au nombre de vingt-quatre: outre que les ſix premieres varient plus ou moins en couleur, elles ſont encore recouvertes d'autres plumes plus courtes: la queue eſt compoſée de vingt plumes, & eſt pointue à l'extrémité. Le canard a les jambes plus courtes, & un bec d'un jaune vert, large, terminé par une eſpece de

croc ou clou : la couleur des pattes ou doigts qui ſont unis par une membrane, eſt orangée. Sa marche paroît gênée ; il ſe leve peu de terre pour voler.

Cet oiſeau eſt d'une grande reſſource à la campagne, & de peu de dépenſe : il ſe nourrit de racines, de plantes aquatiques, de vers & d'autres inſectes qu'il trouve : on appelle ce canard *barboteux*, parcequ'il ſe veautre dans les lieux bourbeux, dans les ruiſſeaux, aux bords des étangs & des marais où il trempe ſon bec pour y trouver ſa nourriture. Il eſt ſi glouton qu'il ſe met quelquefois en beſogne pour avaler une grenouille entiere ; mais ſouvent il en eſt étranglé : il ne ſe croit pas raſſaſié, qu'il ne ſoit contraint de rejeter. La canne fait d'une ſeule ponte quinze ou vingt œufs, auſſi gros que ceux des poules, aſſez bons à manger, & qui ont la coquille un peu plus épaiſſe, d'une couleur blanchâtre, teinte de vert mêlé de bleu. Le jaune qu'on trouve dans ces œufs eſt gros & rougeâtre.

Le canard privé eſt celui que l'on met dans les canardieres pour en prendre de ſauvages ; on lui donne alors le nom de *canard traître* ou d'*appellant*, parceque ſon cri invite les canards ſauvages à s'abattre.

La chair du canard eſt plus ou moins eſtimée : il y a des eſtomacs qui la digerent difficilement & qui la trouvent peſante. Son cri naturel ou ſon ramage exprime aſſez bien *can-cane ;* d'où l'on prétend que l'on a formé ſon nom de *canard.*

Le Canard domestique hupé, *anas domeſtica cirrata*, a le plumage du dos griſâtre, & celui du ventre eſt blanchâtre.

Canard domestique a bec crochu ou courbé, *anas curviroſtra.* Il eſt extérieurement très-ſemblable au canard domeſtique vulgaire. Son bec, d'un verd pâle, eſt ſeulement plus long, plus large à l'extrémité, & un peu recourbé en dedans ; ſa tête moins groſſe, les oreilles petites comme dans toutes les eſpeces d'oiſeaux aquatiques. Parmi les plumes de la queue les quatre du milieu ſont recourbées vers la tête. Cette eſpece de canard pond plus d'œufs qu'aucune autre eſpece, ſoit apprivoiſée, ſoit ſauvage.

Canards ſauvages, anas fera.

Ceux qui étudient les oiſeaux reconnoiſſent autant de différence entre les canards privés & les ſauvages, qu'il y en a entre les oies domeſtiques & les ſauvages. A l'égard des couleurs, elles ſont auſſi conſtantes dans les canards ſauvages, qu'elles ſont variées dans les domeſtiques.

Entre les oiſeaux déſignés plus ou moins véritablement ſous le nom de *canards ſauvages*, les uns fréquentent les eaux douces d'étangs, de lacs, & particuliérement de rivieres; ce qui les fait appeller *oiſeaux de rivieres* : tels ſont le *canard ſauvage ordinaire*, le *canard à large bec* & *à ailes bigarrées*, le *canard à mouche*, le *canard à queue pointue en fer de pique*, la *ſarcelle*, *&c.* Les autres ſemblent ſe plaire davantage dans les eaux ſalées ; auſſi ne quittent-ils guere les lieux maritimes, parce qu'ils y trouvent leur principale nourriture : tels ſont l'*eidredon* appelé *canard à duvet*, la *macreuſe*, le *canard aux yeux d'or*, le *canard à bec large* & arrondi en forme de bouclier, le *canard crêté* appelé *morillon*, le *canard à queue d'hirondelle.*

Ceux que l'on appelle par excellence *oiſeaux de riviere*, volent l'hiver en troupe & ſentent la poudre de fort loin ; on en voit beaucoup en Italie, en Allemagne & en France.

Canards de Rivieres.

Canard sauvage ordinaire, petit Canard de riviere a collier : *Boſchas, anas torquata minor, aut anas ſylveſtris vera.* Cet oiſeau appelé quelquefois Canne du Levant, a un grand rapport avec le canard privé ou domeſtique ; il eſt de paſſage & va par troupes pendant l'hiver. La troupe dans les airs eſt diſpoſée en deux colonnes : celui qui eſt placé à la tête fend l'air, & facilite le vol des deux colonnes qui le ſuivent. Fatigué, il va ſe placer à la queue d'une colonne : celui qui étoit placé derriere lui, prend ſa place, fend l'air le premier. Chacun à ſon tour devient ainſi le conducteur. Lorſque les froids ſont paſſés, ces eſpeces de canards

retournent ſous d'autres climats : il en reſte toujours quelques-uns dans nos pays. C'eſt au printemps que, parmi ces traîneurs, le mâle ſuit la femelle, alors ils marchent par paires, & ils ne manquent guere de faire leurs nids près de l'eau, dans les joncs, dans les bruyeres : la ponte & la couvée de la femelle ſont de 15 à 16 œufs qui produiſent autant de petits, leſquels ſe nomment HALEBRAN *anaticula*, ou *canneton* ſauvage; la chair de ces canards eſt très-bonne, cependant moins délicate que celle du canard de riviere de la Louiſiane. Il y a auſſi le *grand canard ſauvage*; on en trouve de noirs, de couleur de ſuie, de gris, de tachetés.

On tue ces canards ſauvages au fuſil dans les grandes pieces d'eau où l'on tient des canards traîtres, &c. On appelle les pieces d'eau qu'on emploie à cet uſage des *canardieres*.

CANARD DE RIVIERE GOBBE MOUCHE, *anas muſcaria*. Cet oiſeau eſt ainſi nommé de l'eſpece de nourriture qu'il attrape ſur la ſurface des eaux ; en marchant il ſuſpend ſes pas pour attraper les mouches, & la nuit il pouſſe un cri ſemblable à celui d'un homme qui s'attriſte ; ce canard a les pieds jaunes, les doigts & la membrane jaune noirâtre, le bec jaune & dentelé : ſon plumage eſt communément magnifique, de différentes couleurs, noir, verd clair mêlé d'une couleur de feu, blanc & de couleur de belette, confondues enſemble dans des endroits, ſéparées dans d'autres : c'eſt un très-bel oiſeau. La CANNE MOUCHE eſt de cette eſpece.

CANARD DE RIVIERE dit CERCELLE. *Voyez ce mot.* On donne encore ce nom quelquefois à un petit canard, dont le plumage de la tête eſt roux comme le poil du renard ou de la belette : il a beaucoup de reſſemblance avec la cercelle. Quand il eſt un peu roux, on l'appelle *canard de riviere roux*.

CANARD HUPPÉ JAUNE OU CANARD DE MARSILLY : *anas criſtata flaveſcens*. Il a quelquefois un pied de long, le bec très-rouge, le front élevé, garni de plumes molles & d'un beau jaune, qui deſcendent ſur le bec ; le cou, la poitrine, la queue d'un gris bleuâtre, les jambes blanches & les pieds d'un beau pourpre : quelques-uns l'appellent *cercelle hupée*.

Canard étoilé, *anas ſtellata*. La ſingularité de ce canard conſiſte en ce que ſes yeux ſont environnés d'une tache ovale & noire, placée très-haut, & que ſon dos eſt conſtamment couvert d'une étoile blanche : quelques Ornithologiſtes rangent dans cette claſſe le Canard blanc, *anas albella* : mais *Klein* penſe que ce n'eſt qu'un *plongeon du Rhin*.

Canne Penelope ou le Millouin, *anas Penelope*. Cet oiſeau qui vole toujours autour des lacs & des rivieres eſt, ſelon M. *Linnæus*, du genre de l'oie. Quoi qu'il en ſoit, il eſt, dit *Belon*, de la grandeur de notre canard domeſtique, moins gros ; il a le bec gros, large & de couleur plombée, ainſi que les jambes & les pattes : ſon plumage eſt diverſifié par des lignes noires & blanches, le devant de la tête eſt blanc : la femelle eſt entiérement ſemblable au mâle ; on en diſtingue pluſieurs qui ont la tête noire ou brune : le millouin du Mexique eſt bleuâtre.

Canne petiere appelée improprement Canard de pré de France : *anas campeſtris & pratenſis gallica*. Cet oiſeau eſt particulier à la France : il eſt de la groſſeur d'un faiſan, & vit de graines, de fourmis, d'eſcarbots, de petites mouches & du blé en vert : ſa chair eſt auſſi délicate que celle du faiſan : cet animal n'eſt point un canard, & nous croyons avec *Belon*, que c'eſt une petite eſpece d'outarde. *Voyez à la ſuite du mot* Outarde.

Le canard appelé Souchet, *anas clypeata*, à le bec noir & le bout de la mâchoire ſupérieure fort large ; chaque mâchoire eſt armée de dents ſemblables à celles d'un peigne : ſon ventre eſt tantôt brunâtre & tantôt blanchâtre.

Oiſeaux appelés par quelques-uns Canards de Mer.

On a obſervé que ces ſortes d'oiſeaux ont le bec large & plus émouſſé : le doigt de derriere eſt large, couvert d'une membrane : la queue, quoiqu'un peu longue, n'eſt pas pointue.

Le Canard Colin ou Grisard, ou Caniart, *larus vel gravia major*, ſe trouve ſur les ſeuls bords de

l'Océan; quelquefois il se perche sur les arbres : il est très-chargé de plumes grisâtres, & mouchetées de noir brun : il est de la grosseur d'une oie moyenne. Son cri imite le son d'une flûte. Ses pieds sont semblables à ceux du canard ordinaire : il n'a pas la propriété de faire le plongeon. Sa tête est fort grosse; son bec arqué & pointu; l'entrée de son gosier très-grande; il est très-gourmand & difficile à rassasier : il vole long-temps. Sa peau est dure, sa chair indigeste : il ne fait ordinairement que deux petits. Ce canard est le *goiland varié*. Voyez ce mot.

CANARD A DUVET OU A PLUMES MOLLES, OU DE S. CUTBERT, OU CANARD DE L'ILE DE FARNE & D'ISLANDE; *anas Farnensis, plumis mollissimis*. Cet oiseau est l'*eidredon* ou l'*eider* des Danois & de la mer Baltique, & l'*édredon* des François. Il est plus grand que le canard vulgaire. Son bec est court; le milieu en est rouge, le bout noir, plus cylindrique & plus pointu que dans nos canards domestiques, & terminé par un crochet qui ne joint pas en cet endroit la mâchoire inférieure. Ce bec est dentelé sur les côtés : il a dans le milieu deux trous oblongs qui servent à la respiration. On distingue le mâle à sa couleur noire & blanche : la plus grande partie de son dos ainsi que sa tête, son cou & sa poitrine sont blancs; la queue est pointue, les plumes des ailes & les pieds sont noirs; les ongles sont crochus & pointus. La femelle est de la couleur du faisan bruyant; elle a le ventre blanc : on l'appelle *faisan de mer*. Dans cette sorte d'oiseau uniquement, & tant mâles que femelles, on reconnoît de petites plumes qui couvrent les deux côtés du bec & viennent finir en forme d'angles sous les narines. L'estomac est garni de plumes ou d'une sorte de duvet très-doux, très-moelleux, fort léger, fort chaud & très-recherché pour les lits : ce duvet a encore un avantage très-précieux, c'est qu'il a beaucoup d'élasticité & est très-durable. On prétend que l'oiseau s'arrache lui-même ce duvet dans le temps qu'il couve ses œufs; il en garnit l'intérieur de son nid dans la vue de conserver une chaleur propre aux petits qui en doivent éclore. Son nid est fait de mousse.

Cet oiseau que quelques-uns regardent comme une

eſpece d'oie, & appellent *oie à duvet*, *anſer lanuginoſus*; cet oiſeau, dis-je, habite les lieux maritimes : on en voit en Gothlande qui font leur nid au pied du genevrier dans les rochers, & y pondent quatre, cinq à ſix œufs oblongs & d'un vert foncé; on en trouve auſſi dans les îles de Feroë, & particuliérement dans les rochers de l'Iſlande, ce qui le fait encore appeller *canard d'Iſlande;* auſſi les Iſlandois ne parviennent à ces nids qu'avec beaucoup de riſque, parce qu'il faut y deſcendre avec des cordes. Ceux qui ſont voiſins des pays ſablonneux de ces petites Iles où cette eſpece de canards eſt encore abondante, ne manquent pas d'en rechercher beaucoup les nids immédiatement après le départ des petits, & d'en ôter avec précaution ce tendre & précieux duvet que nous appellons *édredon*, & qu'ils ont ſoin de nétoyer & de ſécher ſur des claies. Les plumes qu'on arrache de ces canards ou oies dans un autre temps, ne valent rien pour le même uſage. *Anderſon* dit, que non-ſeulement cet oiſeau eſt naturellement très-fécond; mais qu'on peut encore augmenter ſa fécondité en plantant dans ſon nid un bâton d'environ un pied de haut; par ce moyen, dit-il, l'oiſeau ne ceſſe de pondre juſqu'à ce que ſes œufs ayent couvert la pointe du bâton, & qu'il puiſſe s'aſſeoir deſſus pour les couver. Les habitans de l'Iſlande ont long-temps pratiqué cette manœuvre pour avoir une plus grande quantité de ces œufs dont le goût eſt des plus exquis; mais ce moyen de faire produire à l'oiſeau une ponte ſurabondante, affoiblit l'animal au point de le faire mourir. M. *Bruniche*, ſavant Danois, a donné en 1763, une Diſſertation avec figures ſur ce canard qui ſe nourrit de petits coquillages : aujourd'hui les Iſlandois veillent avec un grand intérêt à la conſervation & reproduction de cet oiſeau, à cauſe du profit qu'ils retirent des œufs & du duvet. Ils forment de petites îles pour procurer à ces canards une retraite agréable. Ils parviennent même à les rendre familiers au point que ces animaux s'établiſſent autour de leur habitation. La femelle y conſtruit ſon nid, le tapiſſe de ſon duvet & y pond. Si on ſe contente de retirer le nid avant le terme de l'incubation, la femelle, ſans ſe décourager

en construit un autre, se dépouille encore une fois, garnit son nid, fait une nouvelle ponte, (qui n'est que de trois œufs) dont l'Islandois profite. Si l'on retire encore ce nid, elle en construit un troisieme, & y pond, mais le duvet de celui-ci est fourni par le mâle. Le propriétaire éclairé sur ses intérêts, respecte cette troisieme & derniere couvée qui n'est ordinairement que de deux œufs, bien sûr que l'année suivante la nouvelle famille y établira son domicile & fournira à son tour une abondante récolte. Les petits canards éclos & en campagne, on recueille le duvet de cette derniere couvée. Il est blanc. C'est celui du mâle. Celui de la femelle est gris & est moins estimé.

Le *gerfaut* fournit aussi un duvet fort fin, très-léger & très-chaud, que des Marchands vendent pour le véritable *édredon*: on le tire du cou, du ventre & de dessous les ailes. Il paroît que l'édredon se trouve aussi dans le Canada; car depuis quelque temps l'on nous envoie de ce pays une grande quantité d'*aigledon*, c'est-à-dire, d'*édredon*.

CANARD A BEC ÉTROIT. C'est le *fou*. Voy. ce mot.

GRAND CANARD DE MER A TÊTE ROUSSE; *anas capite rufo major*. Ce canard est fort connu à Rome; il est plus grand que le canard vulgaire. Son bec est couleur de sang, & plus gros vers la tête qui est fort grande & garnie en son sommet d'un plumage en forme de crête, de couleur de cerise ou d'un roux clair. Ses yeux ont l'iris très-rouge: le cou, le ventre & la poitrine de ce canard sont mélangés de noir. Ses plumes sont fort épaisses: celles des ailes sont mélangées de noir, de blanc & de rouge: celles du corps & de la queue sont cendrées.

CANARD DE MER A CRÊTE NOIRE, *anas marina cristata nigra*. Cette sorte de canard, qui n'habite que les rivages de la mer, est regardée comme une espece de petit plongeon; son corps est court, large, un peu applati; il a derriere la tête une crête qui pend de la longueur d'un pouce & demi: tout le reste de la partie supérieure de son corps est d'un brun noirâtre, son ventre est blanc & il a sur les ailes une raie transversale blanche, ses doigts sont longs.

Canard de mer noir, *anas nigra.* On en connoît de deux eſpeces, l'une grande & l'autre petite qui eſt la *macreuſe. Voyez ce mot.* Le grand canard de mer noir, eſt plus grand que le canard vulgaire.

Le canard tacheté de noir et de blanc, eſt ſelon *Klein*, & quelques autres Obſervateurs, un oiſeau fort joli dont on connoît deux eſpeces, l'une ſous le nom de *ſargon*, en latin *clangula*, & l'autre eſt le *quattr'occhi* des Italiens, ou le *garrot*, (*platyrhyncos mas*). Ces canards ſont plus petits que le canard ordinaire; il ſe retirent dans le creux des arbres. Le *ſargon* a la tête d'un bleu & d'un noir qui finit par le pourpre. Le *quattr'occhi* a une tache blanche ſur les joues & proche du bec.

Grand canard a large bec ou canard des Allemands, *anas clypeata Germanorum.* C'eſt un très-bel oiſeau qu'on trouve dans toute l'étendue de la Suede, du Groënland, de l'île de la mer Baltique & notamment en Allemagne. Il eſt plus petit que le canard domeſtique: il a la moitié de la tête, du cou, & des petites ailes, d'un beau bleu; le milieu des grandes plumes eſt d'un vert luiſant; le reſte de la poitrine & du ventre eſt rouge juſqu'au croupion, le deſſous de l'anus eſt noir. Ce canard ſemble être le même que le canard de l'Amérique au large bec.

Le *canard arctique* eſt une eſpece de *mouette.* Voyez ce mot.

Autres Canards étrangers.

Canard de Moscovie, ou canard musqué, *anas moſchata.* C'eſt, ſelon *Ray*, la plus grande eſpece de canard; il tient le milieu entre l'oie & le canard privé; la couleur en eſt d'un noir tirant ſur le pourpre; il eſt bigarré de blanc & de vert ſur le dos & au cou, blanc ſous le ventre & à la poitrine; ſon bec eſt court, large, courbe & rouge à la pointe, avec un croc noir; la mâchoire ſupérieure eſt, dans le mâle, ornée entre les narines d'une excroiſſance ronde, rouge & charnue: l'iris eſt blanche tout autour, & conſiſte en une matiere charnue rouge comme celle qui eſt ſur le bec. *Albin* dit que ce canard a la partie naturelle d'un pouce

de grosseur sur quatre à cinq de longueur & rouge comme du sang : sa voix est rauque & ne se fait entendre que quand il est en colere : la femelle pond un bon nombre d'œufs. La chair du canard de Moscovie est d'une odeur un peu musquée & d'un goût admirable. Les Seigneurs Suédois en ont toujours dans leurs ménageries, & ces canards ont pris à Dantzig depuis long-temps une espece de droit de bourgeoisie, tant il y en a : on croit que le canard d'Inde, celui de Lybie, la canne du Caire & celui de Turquie, sont de la même espece que celui de Moscovie : nous en dirons quelque chose ci-après.

Grosse canne de Guinée ou de Barbarie ou du Caire, *anas Lybica.* Cet oiseau pond beaucoup d'œufs, & ses couvées sont nombreuses ; sa voix est si rauque qu'on ne l'entend presque pas. Son geste, son port, sa configuration, le goût de sa chair, tout fait croire qu'il tient le milieu entre l'oie & le canard. Cette canne commençoit à être commune en France du temps de *Belon :* elle est basse en jambes ; sa couleur est peu constante, il y a des mâles & des femelles dont le plumage est de couleur blanche, ou de couleur noire, ou de diverses autres couleurs, mais plus communément il est noir & mêlé d'autres couleurs ; son bec est court, large & crochu par le bout. Il a une crête ou une tubérosité rouge entre les deux yeux & qui est grosse comme une cerise : le bord des yeux en est également garni, & cette peau est dure comme du cuir. Les Ornithologistes trouvent une grande différence entre la canne de Guinée & celle de Moscovie : peut-être qu'un examen plus dépouillé de préjugés, rapprochera quelque jour ces deux especes au point de n'en faire qu'une seule.

Canne d'Inde, *anas Indica.* D'après les desseins & les descriptions que nous en avons vus, cet oiseau n'est pas le canard de Moscovie, ni la canne du Caire & de Lybie. La canne d'Inde marche lentement & a la voix enrouée ; elle est plus grosse de moitié que nos cannes ordinaires ; ayant d'ailleurs la même figure, le même génie, la même inclination. On en compte de trois especes qui varient par le plumage & par les

crêtes ; celle de la premiere eſpece eſt compoſée de plumes blanches, elle s'étend tout le long de la tête, & ſe leve pendant la colere de l'oiſeau ; ſa tête eſt rouge, dénuée de plumes juſqu'au milieu du cou, l'œil jaune, environné d'un cercle noir ; les extrémités des ailes & de la queue ſont d'un vert brillant de mouches cantharides ; la peau des jambes brune tachetée de noir : cette deſcription convient auſſi au CANARD D'INDE. La ſeconde eſpece eſt plus grande & a la tête blanche, la couleur du corps rouſſe. La troiſieme eſpece a le corps couvert de toutes parts de plumes noires tachetées de blanc : les jambes, le haut du bec & le tubercule, ſont d'un très-beau rouge. Les canards de Kanabi ſur les côtes occidentales de l'Afrique, ſont à-peu-près de même que la canne d'Inde ; le canard ſauvage du Breſil a plus de rapport avec le canard de Moſcovie : après s'être baigné, il s'envole ſur le plus haut des arbres pour y prendre l'air & s'y ſécher.

CANARD DE MADAGASCAR, *anas Madagaſcarienſis*. Cet oiſeau eſt d'une couleur des plus belles & des plus brillantes, il eſt plus grand que le canard privé, il vient ordinairement de Madagaſcar dans les Indes Orientales : pluſieurs Curieux en ont en Angleterre. Son bec & la poitrine ſont d'un brun jaunâtre, l'iris des yeux d'un beau rouge, le cou & la tête d'un vert ſombre, le dos d'un pourpre foncé mêlé de bleu, les bords des plumes rouges, les plumes longues des ailes ſont rouges aux bords.

CANARD DE BAHAMA, *anas Bahamenſis*. Il eſt plus petit que le canard domeſtique : ce qu'il a de remarquable eſt une tache ſur le bec, de couleur plombée, & une figure triangulaire de couleur d'or à la racine de la mâchoire ſupérieure ; le dedans du bec & toute la partie inférieure du cou, ſont blancs.

CANARD HUPPÉ DE L'AMÉRIQUE, *anas criſtata Americana*. On reconnoît cet oiſeau à ſon bec, rouge au milieu & tacheté de noir à l'extrémité ; il a l'iris jaune, avec un cercle de pourpre ; deux plumes longues, comme chevelues, & bariolées de bleu, de vert & de pourpre, pendent de chaque côté de la tête qui eſt d'une couleur violette ; la poitrine eſt rouge

ponctuée de blanc ; le dessus des ailes de diverses couleurs : cet oiseau porte au croupion deux plumes étroites, jaunes aux bords : sa queue est bleue & pourprée, ses pieds sont bruns & rouges en dehors.

CANARD DE NANKIN. Cet oiseau n'est encore connu en France que par les relations des voyageurs, & la description qu'en ont donnée Mrs. *Edwars*, *Brisson* & *Linnæus*. Nous allons le décrire d'après deux individus, l'un mâle & l'autre femelle, qui ont été apportés à Paris en 1773, & qui y sont déposés parmi la collection de M. *Mauduist*, Docteur en Médecine.

M. *Edwars* a donné une figure assez correcte du mâle, *tom. II, pag. 102, pl. CII.*

M. *Brisson* n'a décrit non plus que le mâle, & n'en a parlé que d'après Mrs. *Edwars* & *Linnæus*. Il a nommé le canard de Nankin, la *sarcelle de la Chine*. Mais je préfere l'autre dénomination, parce que ce canard ne se trouve pas dans toute l'étendue de la Chine, mais seulement dans la province de Nankin, & parce que les voyageurs le connoissent sous cette même dénomination.

Le mâle est un peu plus gros que la femelle : il est plus fort que notre sarcelle, & d'un tiers moins gros que le canard de basse-cour. Les plumes qui couvrent sa tête & son cou, sont longues & étroites : celles qui s'étendent depuis la racine du bec en dessus, jusqu'au milieu de la tête, sont d'un vert lustré & foncé ; les suivantes, qui deviennent beaucoup plus longues, jusqu'au derriere de la tête, sont d'un pourpre lustré. Les plumes qui partent de l'occiput, & qui sont les plus longues de toutes, sont d'un très-beau vert. Les plumes qui sont sur les côtés, entre l'œil & la base du bec, sont courtes & d'un marron clair : celles qui sont au-dessus de l'œil, & en arriere jusqu'à l'occiput, sont blanches. Les dernieres de ces plumes sont très-longues, & se mêlent parmi les plumes vertes qui naissent de l'occiput. Il résulte de l'arrangement des plumes que je viens de décrire, une huppe qui prend son origine à la base du bec, dont la direction est inclinée en arriere, & dont la pointe flottante tombe sur le milieu du cou. Cette huppe est d'abord verte dans son milieu, puis

pourpre, ensuite verte, & blanche sur les côtés, avec un mélange de cette derniere couleur à l'origine des plumes vertes qui partent de l'occiput.

Les plumes du cou sont d'un marron foncé; elles sont longues & étroites, & forment comme une criniere, si ce terme convient à un oiseau: celles qui sont en devant sur les côtés, sont rayées dans leur milieu par un filet longitudinal d'un marron plus clair que le reste des plumes. Le bas du cou en devant, & la poitrine sur les côtés, sont pourpres. Le haut de la poitrine, dans son milieu, le ventre tout entier & le dessous de la queue, sont d'un très-beau blanc.

Les plumes latérales du ventre, qui recouvrent l'aile quand elle est fermée, sont d'un marron clair, sillonées par des raies transversales, noires, ondoyantes, & très-rapprochées les unes des autres. L'extrémité des dernieres de ces plumes, est traversée par trois raies plus larges & plus fortement exprimées. La premiere est noire; la seconde est blanche; & la troisieme, qui est la plus large & qui termine les plumes, est noire.

Entre le pli de l'aile & le cou, il y a quatre raies transversales sur chaque côté; une blanche, ensuite une noire, puis une blanche & une noire.

Le dos est brun; mais quand les ailes sont pliées, on n'en apperçoit que le haut.

Les couvertures de la queue sont de la même couleur que le dos. La queue est grise, assez longue & pointue; mais elle est couverte par quatre plumes longues qui partent du bas du croupion, qui la cachent & la font paroître d'un vert obscur & changeant.

Les petites plumes des ailes sont d'un brun gris: les grandes sont de la même couleur à leur origine; mais leur côté extérieur se nuance de blanc, qui devient d'autant plus vif, qu'on approche de l'extrémité de la plume. Cette même extrémité du côté intérieur, est terminée par un vert assez vif.

Les plumes moyennes des ailes sont nuancées de noir velouté, de blanc & de couleur d'acier poli. Ces nuances forment sur le milieu de l'aile, quatre larges raies longitudinales, deux blanches, & deux d'un noir de velours.

Les

Les Naturaliſtes n'ont parlé jusqu'à préſent que d'une plume plus large que les autres, qui part du milieu de l'aile, ſe releve, s'incline ou s'arque en dedans, & recouvre le dos. Cependant il y a trois plumes à l'aile qui ont cette conformation : mais, à la vérité, les deux premieres, quoique plus larges que les autres plumes, le ſont beaucoup moins que la troiſieme, qui eſt la plus extérieure, & qui les couvre. Ces deux plumes ont leurs barbes internes brunes, & les externes, qui ſont les ſeules que l'œil découvre, d'un noir d'acier poli, animé d'une nuance de vert.

La troiſieme plume a une forme triangulaire. Son plus grand côté eſt à ſa partie poſtérieure, ſon plus petit du côté de l'aile, & le moyen du côté du dos. Le plus grand côté a trois pouces ; en ſorte que cette plume, au lieu de ſe terminer en pointe, finit par un épanouiſſement de trois pouces de diametre.

Le tuyau de cette plume eſt fortement exprimé dans les deux tiers de ſa longueur, & forme une raie couleur de paille. Les barbes internes qui ſont très-longues, ſont de couleur marron, terminées au ſommet du triangle par un blanc ſale, & à ſa baſe par du noir couleur d'acier poli. Les barbes externes ſont couleur d'acier poli, & forment une large raie longitudinale. La plume eſt donc marron dans ſon milieu, bordée en bas à ſon extrémité par un filet noir couleur d'acier, en haut par un limbe blanchâtre, & bordée du côté de l'aile par une large bande couleur d'acier bruni.

Cette plume ſe dirige naturellement ſur le dos : celle de chaque côté venant à ſe rencontrer, en couvrent la plus grande partie.

Le bec eſt d'un rouge de laque foncé ; l'extrémité de la mandibule ſupérieure ou l'onglet, eſt blanchâtre. Les pieds ſont rougeâtres, & les ongles ſont blancs & non pas noirs, comme l'a écrit M. *Briſſon.* L'iris eſt d'un rouge aſſez vif. C'eſt au moins ce qui a été atteſté à M. *Mauduiſt* par des perſonnes qui ont vu l'animal vivant.

La femelle eſt un peu moins groſſe que le mâle. En deſſus & ſur les côtés ſa tête & ſon cou ſont gris. Il y a derriere la tête une huppe aſſez courte, dirigée en arriere & pendante, de la même couleur. A la baſe du

bec, sur les côtés, on voit une raie blanche, étroite & perpendiculaire, & derriere l'œil il y a une raie de même couleur, mais horizontale. La poitrine est grise, mouchetée de taches fauves; la gorge & le ventre sont blancs; les cuisses sont grises; les plumes latérales du ventre, que recouvrent les ailes fermées, sont de la même couleur que la poitrine; les ailes, le dos & la queue sont gris, mais le dos est chatoyant & renvoie des reflets verdâtres; les grandes plumes des ailes sont, comme celles du mâle, bordées de blanc en dehors, & terminées de vert en dedans; l'iris, le bec, les pieds, les ongles sont comme dans le mâle.

J'ai été forcé de m'étendre sur la description d'un oiseau dont on parle souvent, que les Voyageurs vantent beaucoup, qu'on connoît peu en Europe, & dont on n'avoit que des notions imparfaites.

Les Chinois font le plus grand cas du canard de Nankin; on le transporte vivant, de cette Province où il est sauvage, dans tout l'Empire. Ses mœurs sont douces & aimables. Il s'apprivoise facilement; il reconnoît les personnes qu'il a coutume de voir, il les suit, il les caresse, & à leur vue il exprime ses sensations par des mouvemens vifs & agiles. Cependant il ne perd jamais l'idée de la liberté, & il en conserve toujours le désir. Si l'on n'a pas soin de lui couper les ailes, il profite de l'avantage qu'on lui laisse, s'envole & ne revient pas. Toutes les personnes aisées ont à la Chine des canards de Nankin. On a communément le mâle & la femelle, qui ont l'un pour l'autre beaucoup d'attachement. On les laisse en liberté, mais les ailes coupées, dans ces cours ou jardins qui séparent à la Chine les corps-de-logis, qui sont entourés de murs, au milieu desquels il y a un bassin rempli de poissons, & où on éleve des plantes & des animaux rares, dont le soin est un des plus doux amusemens des Chinois. On regarde encore à la Chine le canard de Nankin comme le symbole de la fidélité conjugale. Cette idée a contribué à lui faire valoir un prix qui est toujours très-haut dans les Provinces éloignées de celle où il est naturel. De cette idée aussi est venu l'usage suivant: Lorsqu'une fille de famille honnête se marie, les jeunes

personnes de son sexe, de sa famille & de ses amies, lui font présent quelques jours avant son mariage, ou le jour même, d'une paire de canards de Nankin vivans, ornés & liés de rubans. On en a vu dans une pareille occasion payer une paire destinée à la fille d'un Mandarin, la valeur de sept cents livres argent de France. Le prix le plus bas de la paire de ces oiseaux vivans, est de cinquante écus ou deux cents livres monnoie de France. On tient de M. *Poivre*, connu par son goût pour l'Histoire Naturelle, par ses lumieres, & qui a fait plusieurs voyages à la Chine, y a séjourné, y a eu des canards de Nankin dans sa maison, les détails que l'on vient de donner. Il en faut présumer que le canard de Nankin ne multiplie pas, même à la Chine, dans l'état de domesticité, autrement son prix auroit nécessairement baissé.

Les CANARDS DE LA CÔTE D'OR, ceux du cap de Bonne-Espérance, de la Jamaïque & de Cayenne, sont également sauvages dans chacun de ces pays: on les trouve dans les savannes; leur chair est un peu faisandée & bonne à manger: les Créoles disent que cette odeur musquée dépend d'un petit peloton glanduleux & graisseux qu'on trouve au croupion de ces canards.

CANARD DU MEXIQUE, *anas Mexicana*. Cet oiseau est de la grandeur du canard privé; il est fort singulier & mérite d'être connu. Il a une tête grosse & noire, garnie d'une huppe bien fournie; le ventre & le bas du cou couleur d'argent comme au grebe; le bord des yeux est garni de plumes blanches chez le mâle, & jaunes chez la femelle. Ses cuisses tiennent tellement à son corps, qu'il n'a la force ni de marcher ni de voler: il ne peut s'en servir que pour nager dans les lacs. Il fait ses petits dans les roseaux & dans les joncs. La grande crédulité des Indiens porte les habitans de cette contrée à dire qu'on trouve dans la tête de cet oiseau une pierre précieuse d'un grand prix, & qui ne doit être consacrée qu'à Dieu. On voit encore au Brésil un canard sauvage ou de passage, que les Indiens appellent *tempatlahaou*: il est remarquable par son plumage, orné de taches luisantes, souvent semblables aux miroirs de la queue du paon, ou à la plante nommée *tournesol*;

le dessous de la queue est d'un vert brillant; le dessus est blanchâtre.

Canard branchu. Cet oiseau est particulier à la Louisiane & à toute l'Amérique: on le nomme ainsi de ce qu'il aime à se percher; propriété que n'ont que peu ou point les autres canards. Sa tête est couverte d'une très-belle huppe, bien colorée: son œil est rouge & comme enflammé. L'ensemble des belles & inimitables couleurs de son plumage, fait rechercher cet oiseau par les Indiens: ils ornent de la peau de son cou le tuyau de leurs calumets; la chair de ce canard est musquée.

On trouve dans l'Ornithologie de M. *Brisson* une plus grande liste de canards, entr'autres le canard d'hiver & celui d'été, qui nichent dans les arbres, qui naissent & croissent dans l'eau; le canard à collier, de Terre-Neuve; les canards à longue queue; le canard siffleur (*anas fistularis*).

Observations sur les Canards.

D'après cette description des différentes especes principales de canards, on reconnoîtra que ces oiseaux sont palmés; & malgré ce rapport commun avec l'oie, ils en different en ce qu'ils ont les pieds placés proche du croupion; la partie antérieure du corps paroît en porter tout le poids. Ils vacillent de la poitrine, chancellent du derriere, & semblent se mouvoir difficilement: ils marchent avec lenteur, & volent avec plus de vîtesse; mais ils sont si pesans & si peu agiles, que leur ailes, en volant, font toujours beaucoup de bruit. La nature a choisi, dans leur construction, la forme qui leur étoit la plus favorable pour nager avec facilité. Le canard est, en quelque sorte, un oiseau amphibie; il nage; il marche sur terre, & vole dans l'air, mais plus difficilement encore dans le temps de la mue, qui arrive vers la fin de Mai, lorsque les cannes commencent à couver. Au contraire, la mue des cannes n'arrive que quand leurs petits sont devenus grands & capables de voler, c'est-à-dire, vers la fin de Juin, temps où les mâles peuvent voler de nouveau, après avoir recouvré leurs plumes. Dans l'espace d'une semaine, toutes les

vieilles tombent. On croit que la mue dans les oiſeaux, provient de la même cauſe que la chute du poil dans les hommes & dans les autres animaux nouvellement refaits à la ſuite d'une maladie. La paſſion de l'amour cauſe également aux canards & à tous les animaux mâles, non ſeulement une eſpece de fievre, mais encore ils deviennent tous maigres, parce que leur corps s'eſt épuiſé par les deſirs & l'uſage des plaiſirs que l'amour inſpire & procure. Quant aux femelles, le temps, ou de la couvaiſon, ou de la portée & de l'éducation de leurs petits, équivaut à une maladie ou à un long jeûne, attendu que pendant ce temps-là, elles ſe macerent par la diete, & ſouvent par un travail continuel. Lorſque ces temps ſont paſſés, les deux ſexes recouvrent en peu de temps leur ancien embonpoint, & ſe rengraiſſent.

Quelques eſpeces de canards font leur nid dans les arbres, & tranſportent à l'eau, avec leur bec, leurs petits éclos. La langue de ces oiſeaux eſt munie d'eſpeces de petites dents des deux côtés, & armée de nerfs exquis, qui leur ſuffiſent pour faire, par le goût ſeul & ſans y voir, le choix des alimens. Le canard a la voix plus foible, plus rauque ou moins perçante que la canne. *Aldrovande*, étonné de voir que cet oiſeau pouſſe un cri ſi grand & ſi aigu, & qu'il tient ſa tête ſi long-temps dans l'eau, prétend qu'il en faut chercher la cauſe dans la figure de ſa trachée, qui, à l'endroit où elle ſe partage en deux branches pour aller aux poumons, a une ſorte de veſſie dure, cartilagineuſe & concave, & qui eſt penchée du côté droit, où elle paroît beaucoup plus grande.

Les canards ſont gourmands, inſatiables, mangent de tout, & détruiſent heureuſement les mauvaiſes petites plantes, & la plupart des inſectes nuiſibles. Ils cherchent, en tâtonnant, leur nourriture dans la boue, où ils trouvent des vers, des araignées, des poiſſons pourris, des grenouilles, des crapauds : ils mangent auſſi toutes les immondices des baſſes-cours. Leurs femelles, ainſi que celles des oies, ſont ſujettes à pondre des œufs monſtrueux. Lorſque le temps paroît orageux, ils crient plus que de coutume, battent des

ailes, & se jouent sur l'eau. Ils plongent entre deux eaux, lorsqu'ils veulent éluder les poursuites de leurs ennemis.

CANCAME. *Voyez* GOMME CANCAME.

CANCERILLE. C'est le *garou des bois*. Voyez *Garou*.

CANCRE, *cancer*. Les cancres sont des animaux crustacées dont il y a plusieurs especes. Quelques Auteurs ont rangé improprement avec les cancres, la *langouste*, le *homard*, la *squille*, l'*écrevisse d'eau douce*, les *crabes* & *tourlouroux*, &c. Mais nous ne parlerons ici que des cancres proprement dits & les plus connus. Pour les autres crustacées de ce genre, *voyez aux noms particuliers qu'ils portent*. Voyez maintenant l'article *Crustacées*.

On divise les cancres selon les lieux qu'ils habitent le plus communément : on appelle ceux qui vivent autour des rochers, *saxatiles*; ceux qui vivent dans la boue, *limosi*; ceux qu'on trouve dans le sable, *arenosi*; ceux qui se plaisent dans l'algue, *algosi*.

Une autre division adoptée par plusieurs Naturalistes, est de les distinguer en *cancres de mer* & en *cancres de riviere*. Il ne se trouve point de ces derniers dans nos fleuves; mais ils ressemblent, par la couleur & par la forme, aux cancres de mer.

Les *cancres* ont le corps rond, & different en cela des *écrevisses de mer* & des *langoustes* qui l'ont très-long, & des *crabes* qui l'ont fort évasé. Il y en a de différentes grandeurs & couleurs : tous ont dix bras, en comptant les deux bras fourchus, tantôt longs, tantôt courts; leur queue est repliée par-dessous. La tête, le corps & le ventre different suivant la diversité de l'espece. Leur écaille ou croûte leur tient lieu d'os : c'est d'elle que les muscles tirent leur origine, ainsi que leurs insertions. Ils sont privés de sang, & tiennent de la nature des *ovipares* & des *vivipares*. Voyez ces mots.

La premiere espece de cancre est l'*araignée de mer*, *aranea crustata*. Sa chair est dure & de mauvais goût : elle habite peu la Méditerranée, plus communément l'Océan & la Mer Atlantique. Le bras droit de l'araignée de mer est, ainsi que chez la plupart des crustacées,

plus gros que le gauche; les bouts ou les doigts en sont quelquefois noirâtres. Ce cancre a quatre cornes devant les yeux, deux courtes qui sortent du milieu du front, & deux plus longues qui sortent au-dessous des yeux: elles sont proches l'une de l'autre; & il avance ses serres, qui sont en dedans, à volonté. On distingue facilement ce cancre des autres especes, 1°. moins par sa grandeur, que par sa tête plus distincte, plus pointue & plus avancée; 2°. par ses pieds longs & menus; 3°. par ses yeux qui sont placés l'un auprès de l'autre, & qui sont fort saillans.

Il y a des araignées de mer très-petites, d'autres qui sont assez grosses; elles ont sous la cuirasse inférieure quelques petites vessies qui s'enflent comme font les gorges des grenouilles.

CANCRE CAVALIER ou COUREUR, *cancer eques aut cursor.* Ces cancres sont gros comme une châtaigne, il n'y a presque rien à manger; ils sont en quelque sorte amphibies, puisque dans les chaleurs de l'été, sur le midi, ils sortent en troupe de la mer pour passer le reste du jour au soleil ou à l'ombre, ou peut-être pour n'être pas dévorés des poissons. Ils ne cherchent que les lieux pierreux & bourbeux pour y trouver leur nourriture; ils se promenent hors de la mer en long & en large, tantôt autour des rivages où ils sont nés, tantôt plus loin. *Belon* dit qu'en partant de Memphis pour Jérusalem, il en vit sur les confins de l'Egypte qui retournoient à la mer, & couroient d'une si grande vîtesse, qu'il n'étoit pas possible de les atteindre. Il ajoute qu'un lézard qui étoit à l'ombre sous une plante nommée *ambrosie*, ayant apperçu un de ces cancres, le poursuivit; & que ce cancre, qui paroissoit plutôt voler que courir, lui échappa.

CANCRE COMMUN, *cancer maritimus.* Il tient le milieu entre le *cancre de riviere* & le *cancre de mer.* Il a les bras fourchus & courts; les pieds longs, finissant en pointe, deux petites cornes au front. Il vit long-temps hors de l'eau; sa chair est fort nourrissante.

CANCRE EN FORME DE CŒUR, *cancer figurâ cordis.* Il est petit; le tronc de son corps a la forme d'un cœur; ses deux bras sont fourchus; les serres en sont fort

courtes ; il a deux cornes au front. Il vit dans la haute mer. *Rondelet* dit en avoir souvent trouvé dans le corps des plus grandes morues : on en trouve aussi dans l'estomac des merlans.

CANCRE D'HÉRACLÉE ou COQ MARIN. On en pêche dans le Pont-Euxin ; mais il vit en haute mer. Il differe du précédent par sa coquille qui est brune ; ses pieds plus courts & plus menus ; les cornes qu'il a devant les yeux sont jointes ensemble.

CANCRE MARBRÉ, *cancer marmoratus aut varius.* Sa coquille est très-dure, unie en-dessus, découpée près des côtés des yeux comme une scie. Durant la vie de l'animal elle est variée de différentes couleurs, noires, bleues, vertes & cendrées, comme le marbre ou le jaspe : elles disparoissent après sa mort. Il a les bouts des pieds renflés, & deux petites cornes au front. Il vit dans les trous des rochers, s'y cache au moindre bruit, & s'y cramponne avec les pieds si fortement, que l'on a de la peine à l'en arracher.

CANCRE OURS ou MIGRAINE, *cancer-ursus.* Il se sert, comme ce quadrupede, de ses pieds de devant ou de ses deux bras fourchus. Il met ces bras devant ses yeux, & il dort ainsi tout ramassé comme les ours. Il est gros & court, d'une figure informe & de la couleur de grenade : ses pieds se resserrent à volonté contre son corps : il vit dans la fange ; sa chair est de mauvais goût. Le *cancre-ours* ne paroît être, selon *Rumphius*, qu'une *squille large* des Indes.

CANCRE DES MOLUQUES, *cancer Mollucensis.* Ce crustacée dont la carapace ressemble au dos d'un gros scarabée, porte au milieu antérieur de sa cuirasse un dard gros & fort long, très-pyramidal. Les Chinois estiment sa chair comme un mets exquis. Ce cancre, singulier par sa forme, est gravé dans la *tab. 12. litt. A. B. du Thes. Imag. pisc.* de Rumphius.

CANCRE PARASITE. Nous donnons ce nom aux petits cancres, dont la coquille est tendre & molle ; & qui, pour être à l'abri de toute insulte, se retirent & se logent dans les coquilles vivantes de quelques testacées. Celui qui vit dans les huîtres est rouge sur le dos & blanc par tout le reste ; gros comme une feve. Ceux

qui vivent dans les moules & les nacres, se nourrissent du même mets bourbeux que les testacées, dans lesquels ils habitent. On en trouve aussi qui prennent pour hôte les coquilles de S. Jacques & la nérite. D'autres enfin, comme *bernard-l'hermite*, se logent dans des coquilles vides. Le *pinnotere*, qui fait sentinelle, dit-on, dans la pinne-marine, est aussi compté au nombre des cancres parasites. D'autres cancres se retirent dans des trous d'éponges, dans des fentes de rocher. La plupart de ces crustacées sont de véritables *crabes*. Voy. ce mot.

CANCRE A PIEDS LARGES, *cancer latipes*. Il n'est pas plus gros qu'une noix; il a deux bras fourchus, & est armé de petites dents. Les deux derniers pieds ou jambes de derriere sont courtes, larges au bout, & ont six articulations. Il a quatre petites cornes au front. Sa coquille est lisse. La mer le jette communément sur le rivage.

CANCRE A PINCES COURTES, *cancer brachiis brevibus*. Il est petit, d'un rouge-noirâtre, & bien différent des autres, en ce qu'il a le derriere large & le devant pointu. Ses deux jambes de devant sont courtes & couvertes de poils menus; les deux suivantes fort longues, grosses, pointues & velues; les autres de chaque côté sont pareillement longues & menues, mais sans poils.

CANCRE DE RIVIERE OU D'EAU DOUCE, *cancer fluviatilis*. Il ressemble entiérement au *cancre de mer*; mais sa coquille est plus tendre, plus légere; les pieds, les bras fourchus, plus gros & plus longs, à proportion de sa grosseur. La queue du mâle est étroite & serrée contre le corps; celle de la femelle est plus large, en forme d'écusson, pour mieux couvrir ses œufs. La chair en est douce & bonne: on les fait mourir dans du lait pour les rendre plus délicats. Ce cancre, avec le temps, se dépouille également de sa coquille. On trouve beaucoup de ces cancres en Grece, en Candie, en Italie, en Sicile, en Egypte dans le Nil.

CANCRE SQUINADE, nommé ainsi de ce que sa chair a un goût semblable à celle de la squille; on le nomme aussi *cancre pagurus*. Il est armé, aux deux côtés de la partie de devant, de six aiguillons longs &

forts ; & ſur ſon front il porte deux pointes rondes & fermes. Il a deux petites cornes, proches deſquelles ſont les yeux, qui regardent plus à côté que devant. Ses cornes ſont aſſez éloignées l'une de l'autre. Sa coquille eſt raboteuſe & couverte d'aiguillons. Ses pieds ſont longs & gros, un peu épineux. Sa queue eſt garnie en deſſous de pluſieurs tablettes, où l'on trouve quelquefois des œufs rouges, joints enſemble, en forme de grappe de raiſin. Il a des eſpeces d'ouies. On aſſure que ce cancre n'eſt plein & de bon goût que dans le croiſſant de la lune ; mais il eſt preſque vide & d'un goût peu agréable dans un autre temps : on en trouve dans la Méditerranée.

Il ſe dépouille de ſa croûte ou coquille, comme le ſerpent de ſa peau. Les anciens regardoient ce changement involontaire & néceſſité, comme une ſageſſe de l'animal, c'eſt pourquoi ils le pendoient au cou de la ſtatue de Diane d'Epheſe, déeſſe de la ſageſſe. Lorſque ce cancre a mis bas ſa coquille cruſtacée, il ſe tient caché juſqu'à ce qu'il en ait une autre ; & quand le temps de ce dépouillement approche, il court çà & là, & ſe remplit de nourriture ſi abondamment, que ſa couverture eſt obligée de tomber. *Voyez cette mue à l'article* ECREVISSE.

CANCRE VELU, *cancer hirſutus.* On en diſtingue de trois ſortes. 1°. Ceux qui ont des poils en pluſieurs endroits du corps, ſur les bras & les pieds, avec une figure de cœur ſur le milieu de la coquille ſupérieure : le bout du bras eſt noir : la partie antérieure de la cuiraſſe eſt dentelée comme une ſcie, & armée ſur le front de deux petites cornes. 2°. Ceux qui n'ont point de noir à l'extrémité des bras, & qui ſont plus petits que les précédens. 3°. Enfin ceux qui ne different de la ſeconde eſpece que par leur petiteſſe.

CANCRITES. On appelle ainſi les cancres foſſiles ou pétrifiés. Voyez *Cancre.* Les cancrites ſe trouvent ſur la côte de Coromandel, à Sheppy île Angloiſe, & à Pappenheim.

CANDELBERY. Nom que les Anglois donnent à l'*arbre de cire* de la Louiſiane. *Voyez ce mot.*

CANÉFICE. *Voyez* CASSE.

CANIART. Voyez à l'article *canards de mer.*

CANICA. Espece d'épicerie qu'on trouve dans l'île de Cuba. Suivant M. *Deleuze* elle a le goût du clou de girofle, & est d'usage en médecine.

CANICHE, femelle du barbet. *Voyez* CHIEN.

CANICULE, est le nom d'une des étoiles de la constellation du grand chien, qu'on appelle aussi simplement l'*étoile du chien* & *syrius.* C'est la seconde étoile dans les catalogues de *Ptolomée* & de *Tycho* : elle est située dans la gueule du grand chien, & est de la premiere grandeur; c'est même la plus grande & la plus brillante de toutes les étoiles du ciel.

Quelques Auteurs anciens ont écrit que le jour où la canicule s'éleve, toute la nature en reçoit des influences qui produisent mille accidens fâcheux, & sur-tout beaucoup de maladies chroniques dans les animaux, & des chaleurs contagieuses : voilà bien des chimeres. Si la canicule avoit la propriété d'apporter le chaud, ce devroit être plutôt aux habitans de l'hémisphere méridional qu'à nous, puisque cette étoile n'est que dans cet hémisphere, de l'autre côté de l'équateur : cependant il est certain que ces peuples sont alors en hiver. La *canicule* & les autres étoiles sont trop éloignées de nous pour produire sur nos corps ni sur notre systême planétaire aucun effet sensible. *Voyez l'article* ÉTOILE *à la suite du mot* PLANETE.

Les Romains étoient si persuadés de la malignité de la *canicule*, que pour en écarter les influences, ils lui sacrifioient tous les ans un chien roux. Cette espece d'animal avoit eu la préférence dans le choix des victimes à cause de la conformité des noms. Ce n'est pas la seule occasion où cette conformité ait donné naissance à des branches de superstition. *Encyclop.*

CANIFICIER. C'est ainsi que l'on nomme aux Antilles le cassier ou l'arbre qui produit la *casse.* V. ce mot.

CANINANA. On donne ce nom à un serpent de l'Amérique, qui, quoique venimeux, suit l'homme & se laisse toucher & manier comme le chien sans faire aucun mal. Sa longueur est d'un à deux pieds : il a le dos verdâtre & le ventre jaunâtre. Les naturels du pays & les Africains le mangent après lui avoir coupé

la queue. Les Indiens s'en servent, comme nous faisons de la vipere, dans la persuasion qu'il résiste au poison & qu'il chasse le venin.

CANNAMELLE. *Voyez* CANNE A SUCRE.

CANNE, oiseau: *voyez-en les especes à la suite du mot* CANARD.

CANNE A MAIN, espece de roseau des Indes. *Voyez à l'article* ROTIN.

CANNE A SUCRE ou CANNAMELLE, en latin *arundo saccharifera*. C'est une espece de roseau articulé, dont on retire par expression le sucre, ce sel essentiel, doux & agréable, dont un si grand nombre de nations font usage. Ce roseau s'eleve à neuf ou dix pieds de haut & davantage. Il est d'un vert tirant sur le jaune: les nœuds qui sont à quatre doigts ou environ les uns des autres, sont saillans, en partie blanchâtres, & en partie jaunâtres. De ces nœuds partent des feuilles qui tombent à mesure que la canne mûrit: & lorsque la canne se couronne de feuilles à son sommet, elle approche de sa maturité; alors elle est jaune & pesante. Son écorce est lisse, & la matiere spongieuse de l'intérieur se brunit. La tige soutient à son sommet une pannicule de fleurs semblables à celles du roseau ordinaire; sa racine est épaisse, genouillée & fibrée. La canne à sucre croît naturellement dans les Indes, dans les îles Canaries, & dans les pays chauds de l'Amérique. Elle se plaît dans les terrains gras & humides.

Les plantations de cannes à sucre se font très-facilement. On couche les cannes dans des sillons paralleles entr'eux, & de chaque nœud il pousse des rejetons. Au bout de neuf ou dix mois, selon la vîtesse de la végétation, les cannes à sucre sont parvenues à leur maturité: on les coupe près de la racine, on rejette les feuilles, & on broie ces cannes sous des rouleaux d'un bois très-dur: elles répandent par ce moyen une liqueur douce, visqueuse, appelée *miel de canne*, & que l'on fait cuire ensuite jusqu'à la consistance de sucre. On procede promptement à la cuisson de cette liqueur, car au bout de vingt-quatre heures elle s'aigrit; & même si on la gardoit plus long-temps, elle se changeroit en fort vinaigre. Les fagots de cannes exprimées

portent le nom de *bagace*, & le ſuc de la canne celui de *veſou*. En Amérique on donne ſouvent aux chevaux les tiges de cannes à ſucre exprimées; ces animaux en ſont friands, & prennent beaucoup d'embonpoint.

On fait bouillir pendant un jour entier, en verſant de temps en temps de l'eau, la liqueur extraite des roſeaux : on l'écume, & cette lie qui ſurnage ſert à nourrir les animaux. Pour purifier davantage le ſucre, on y jette une forte leſſive de cendres de bois & de chaux vive, & on écume continuellement; enſuite on paſſe la liqueur au travers d'une étoffe de gros drap blanc. C'eſt dans l'art d'*enivrer* ou purifier ainſi le *veſou* que conſiſte l'art du manufacturier; car trop de cendres le grille, & trop de chaux le rougit ordinairement. Le marc ſert en quelques endroits à nourrir ou les eſclaves ou les pourceaux; d'autres en y mêlant de l'eau & le laiſſant fermenter, en font du vin. On fait bouillir de nouveau cette liqueur; on appaiſe l'impétuoſité des bouillons en verſant quelques gouttes d'huile ou de ſuif : la plus petite quantité de ſuc acide empêcheroit le ſuc de ſe criſtalliſer & de prendre une conſiſtance ſolide. On verſe la liqueur encore chaude, dans des moules de terre en forme de cônes creux : ces moules doivent avoir été humectés auparavant par l'eau, & cerclés aux deux extrémités, ouverts par les deux bouts, & dont le petit trou qui eſt à la pointe, eſt bouché avec du bois, ou de la paille ou du linge mouillé.

Toutes les opérations que l'on fait dans la préparation du ſucre & dans l'art de le raffiner, tendent à débarraſſer & purger ce ſel eſſentiel d'un ſuc mielleux, qui lui ôte la blancheur, la ſolidité, la fineſſe & le brillant de ſon grain qu'on lui procure en le braſſant à droite & à gauche avec une palette. On ouvre donc, au bout de quelques jours, le petit trou pour donner écoulement au ſuc mielleux. On verſe ſur la partie ſupérieure du cône une bouillie claire, faite avec de la terre blanche argileuſe détrempée dans de l'eau. Ce menſtrue ſe charge d'une ſubſtance glutineuſe de la terre, & paſſe à travers la maſſe du ſucre, lave les petits grains & les purifie du ſuc mielleux. Au bout de quarante jours ou environ, le ſucre étant deſſéché,

eſt en morceaux, de couleur rouſſe, & s'appelle alors *ſucre terré rouge* ou de *Chypre* : il eſt purgatif. S'il eſt d'une couleur griſe, blanchâtre & en morceaux friables, il prend le nom de *moſcouade moyenne* : c'eſt-là la matiere dont on fait toutes les autres eſpeces de ſucre. Lorſque la moſcouade a ſubi de nouveau à-peu-près les mêmes opérations dont nous venons de parler, elle eſt plus purifiée de ce ſuc mielleux; & c'eſt alors de la *caſſonade* ou *caſtonade*, dont la meilleure eſt blanche, ſeche, ayant une odeur de violettes. La caſſonade purifiée elle-même par les mêmes moyens que ci-deſſus, ou par les blancs d'œufs, ou par le ſang de bœuf, donne le ſucre raffiné, le ſucre fin ou le ſucre royal, ainſi nommé parce qu'on n'en peut faire de plus pur, de plus blanc ni de plus brillant. Ce ſucre étant très-ſec & frappé avec le doigt, produit une ſorte de ſon; frappé ou frotté dans l'obſcurité avec un couteau, il donne un éclat phoſphorique : douze cents livres de bon ſucre ne doivent produire que ſix cents livres de ſucre royal; auſſi la plupart des raffineurs & des marchands font-ils paſſer le plus beau ſucre raffiné pour ſucre royal, ou au moins pour du demi royal. La liqueur mielleuſe qui découle des moules, ne peut s'épaiſſir que juſqu'à la conſiſtance de miel; c'eſt pourquoi on l'appelle *miel de ſucre*, *remel*, & plus communément *melaſſe* ou *doucette*. Quelques-uns la font fermenter avec de l'eau & en retirent un vin qui, diſtillé, donne une eau-de-vie nommée *tafia*. Le ſucre candi n'eſt que du ſucre fondu à diverſes fois & criſtalliſé : il y en a du blanc & du rouge.

Il ſe fait en Hollande un commerce très-conſidérable de ſucre de toutes ſortes, ſpécialement des Indes orientales, du Breſil, des Barbades, d'Antigoa, de Saint-Domingue, de la Martinique & de Surinam. Le ſucre du Breſil eſt moins blanc, plus gras & plus huileux que celui des Barbades, de la Jamaïque & de Saint-Domingue. La majeure partie des ſucres arrivent préſentement tout raffinés; au-lieu qu'autrefois ils venoient bruts en France, & on les raffinoit à Dieppe & à Orléans. On regarde comme une faute commune aux Anglois & aux François d'avoir ſouffert des raffineries

de ſucre dans les Colonies qui le produiſent ; car pour tirer le plus grand avantage poſſible des Colonies de l'Amérique, il faut les mettre dans le cas de ne ſe pouvoir paſſer ni des Fabriques, ni des denrées de l'Europe.

Quoi qu'il en ſoit, des ſucres qui ſe raffinent encore en France, celui de l'affinage d'Orléans paſſe pour le meilleur. Il eſt moins blanc que ceux de Hollande & d'Angleterre ; mais il ſucre davantage parce qu'il eſt moins dépouillé de ſes parties mielleuſes & viſqueuſes. On remarque la même différence entre la caſſonade comparée au ſucre raffiné, & même entre la manne graſſe & la manne en larmes. Le ſucre qui vient d'Egypte par la voie du Caire, paſſe pour être plus doux & plus agréable que celui d'Amérique.

Cependant on ne fait uſage en Europe que du ſucre d'Amérique, & on l'apporte préſentement en ſi grande quantité, qu'on le met parmi les premieres marchandiſes de ce nouveau monde. Il eſt étonnant de voir combien l'on conſume de ſucre dans les cuiſines & en pharmacie : il n'y a point d'alimens agréables, s'ils ne ſont aſſaiſonnés de ſucre, ſur-tout dans les deſſerts ; c'eſt ce qui a donné naiſſance à un nouveau genre d'Artiſtes (les Confiſeurs), inconnus aux Anciens.

L'uſage modéré du ſucre peut être très-utile ; car il engraiſſe, adoucit ce qui eſt âcre, émouſſe les acides, rend plus doux ce qui eſt âpre & préſerve les fruits de la corruption, &c. un petit morceau de ſucre à la fin d'un repas, après avoir beaucoup mangé, aide à la digeſtion. Le ſucre fondu dans de l'eau-de-vie, eſt un très-bon vulnéraire & réſiſte à la pourriture. Le ſucre candi ou criſtalliſé réduit en poudre & ſoufflé dans les yeux, diſſipe la taie de la cornée. M. *Bourgeois* dit que le ſucre canarie broyé ſur une aſſiette d'étain avec un morceau de plomb juſqu'à ce qu'il ait acquis une couleur d'un gris cendré, eſt beaucoup plus efficace pour cette maladie. Le ſucre entre dans les ſirops, les marmelades, les électuaires, les tablettes, & les liqueurs & ratafias.

Les Anciens retiroient un ſucre naturel du bambou, eſpece de roſeau de l'Inde orientale, appellé *mamba*

ou *bamboë*, dans la Province de Malabar. Ce bambou est le tabaxir d'Avicenne, que *Juba* dit croître dans les îles Fortunées ou Canaries, & produire du sucre. On retire aussi une espece de sucre gras & brunâtre de l'érable de Canada. *Voyez* ÉRABLE & BOIS DE BAMBOU.

Il y a en Islande une espece d'algue dont on retire une sorte de sucre. *Voyez* ALGUE.

On retire de l'apocin, dans les pays chauds, une espece de manne ou de sucre nommé *alhasser*. *Voyez* APOCIN.

Il paroît encore par la tradition, que les Anciens ont connu un sucre qui naissoit dans l'Arabie. Ce sucre est nommé par *Archigene*, *sel Indien*. *Strabon*, *Lucain*, *Séneque*, *Galien*, *Pline & Dioscoride* en ont également fait mention; mais comme ils l'ont décrit avoir toujours été mielleux, peut-être n'étoit-ce que le suc extrait du fruit que porte le *caroubier*. Peut-être aussi n'étoit-ce que la *manne*, ou le *miel*, ou le sucre du *roseau en arbre*. Voyez ces mots.

Nous ignorons si ce sucre avoit bien la qualité du nôtre : étoit-il aussi savoureux, aussi propre à nourrir; en un mot étoit-il inflammable & susceptible de phosphorence, comme notre sucre d'à présent ?

CANNE BAMBOCHE : *voyez* BOIS DE BAMBOU.

CANNE-CONGO. A Cayenne on donne ce nom à une espece de roseau qui est le *siriourou* de *Barrere*. Sa fleur est d'une seule feuille. Le calice qui dans la suite devient le fruit, est enveloppé avec la fleur dans une espece d'étui. Le suc exprimé de la racine de cette plante bu en guise de tisane matin & soir, s'emploie avec succès dans le pays pour la guérison des chancres.

CANNE ou JONC À ÉCRIRE, *calamus scriptorius aut arundo scriptoria*. Nom donné à une espece de roseau dont on fait, dans une grande partie du Levant, des stilets pour écrire sur le parchemin ou sur le papier.

En Italie on donne le nom de *canne* à une espece de roseau dont on se sert au-lieu de dosses, pour garnir les travées entre les cintres dans la construction des voûtes. Les Paysans s'en servent aussi pour couvrir leurs maisons, *Voyez à l'article* ROSEAU.

CANNE D'INDE. *Voyez* BALISIER.

CANNE PETIERE. C'eſt la petite outarde. *Voyez* OUTARDE *& l'article* CANARD.

CANNEBERGE ou COUSSINET DES MARAIS, *oxycoccum*. Cette plante qui rampe ſur la terre, croît dans les marais; & ſes tiges déliées ſont garnies de feuilles aſſez ſemblables à celles du ſerpolet. Elles portent des fleurs purpurines découpées en quatre parties, auxquelles ſuccedent des baies rondes ou ovales, piquetées de points rouges, & ornées d'un ombilic purpurin en croix. Leur goût aigrelet les rend déterſives & aſtringentes, & M. *Haller* dit qu'on les mange dans le Nord après qu'elles ont éprouvé la gelée.

CANNELLE. C'eſt la ſeconde écorce d'un petit arbre appellé *cannellier*, lequel eſt très-commun dans l'île de Ceylan. On en cultive maintenant dans nos Colonies en Amérique, mais en très-petite quantité. Les Naturaliſtes le nomment *cinnamomum*, ſeu *canella zeylanica*. *Cinnamomum* ſignifie auſſi *arbre de la Chine*. Cet arbre, que *Linnæus* appelle *laurus foliis oblongo-ovatis*, *trinerviis*, *nitidis*, *planis*, croît à la hauteur de trois ou quatre toiſes. Ses racines ſont groſſes, fibreuſes & couvertes d'une écorce qui a une odeur de camphre. Le bois en eſt dur, blanchâtre & ſans odeur. Le tronc eſt couvert, auſſi-bien que les branches qui ſont en grand nombre, d'une écorce qui eſt verte d'abord & qui rougit enſuite avec le temps. Le bois reſſemble à celui de la racine. Ses feuilles, aſſez ſemblables à celles du laurier & du malabatrum, en different par leur odeur de cannelle. Cet arbre porte des fleurs petites, étoilées, blanchâtres, à ſix pétales, & diſpoſées en gros bouquets à l'extrémité des rameaux: elles ont une odeur admirable, & qui ſe fait ſentir en mer à pluſieurs milles de diſtance du rivage, lorſque le vent ſouffle de terre. Aux fleurs ſuccedent des baies ovales, longues de quatre à cinq lignes, d'un brun-bleuâtre, tachetées de points blanchâtres; & qui contiennent ſous une pulpe verte, onctueuſe, aſtringente & aromatique un petit noyau caſſant qui renferme une amande de couleur purpurine. Dans la ſaiſon où la ſeve eſt abondante, & où les arbres commencent à fleurir,

on détache l'écorce des petits cannelliers de trois ans ; on jette l'écorce extérieure qui eſt épaiſſe, griſe & raboteuſe. On coupe par lames, longues de trois à quatre pieds, l'écorce intérieure qui eſt mince ; on l'expoſe au ſoleil, & elle s'y roule d'elle-même de la groſſeur du doigt : ſa couleur eſt un jaune rougeâtre ; ſon goût eſt âcre, piquant, mais agréable & aromatique ; ſon odeur eſt très-ſuave & très-pénétrante. L'âge des arbres, leur poſition, leur culture, les diverſes parties de l'arbre dont on retire la cannelle, en font diſtinguer trois ſortes, la *fine*, la *moyenne* & la *groſſiere*. La cannelle la plus vantée eſt celle que les Naturels du pays appellent *vaſce corunde*. Après qu'on a enlevé la *cannelle*, l'arbre reſte nud pendant deux ou trois ans : enfin au bout de ce temps, le cannellier ſe trouve revêtu d'une nouvelle écorce, & eſt propre à la même opération.

Toutes les parties du cannellier ſont utiles : ſon écorce, ſa racine, ſon tronc, ſes tiges, ſes feuilles, ſes fleurs & ſon fruit : on en tire des eaux diſtillées, des ſels volatils, du camphre, du ſuif ou de la cire, des huiles précieuſes : l'on en compoſe des ſirops, des paſtilles, des eſſences odoriférantes, d'autres qui convertiſſent en hypocras toutes ſortes de vins, ou font la baſe de ces épices ſuaves qui entrent dans la confection de nos ragoûts : en un mot, le cannellier eſt le roi des arbres à tous ces égards ; & c'eſt ce qu'on peut prouver par les détails ſuivans.

On retire d'une livre de cannelle, lorſqu'elle eſt récente, plus de trois gros d'huile eſſentielle ; mais très-peu lorſqu'elle eſt vieille. Auſſi l'huile de cannelle, que vend la Compagnie Hollandoiſe, eſt-elle diſtillée à Ceylan ou à Batavia. Comme cette huile eſt d'un bon débit, & qu'elle vaut juſqu'à 70 & 90 liv. l'once, on la falſifie quelquefois en la mêlant avec l'huile de girofle, ou mieux encore avec l'huile de ben : l'excellence de ſon parfum la fait employer dans les mélanges d'aromates, qu'on nomme *pots-pourris*. Les Chingalois l'emploient comme ſtomachique, & en oignent leurs bougies pour parfumer leurs appartemens. Du coton trempé dans cette huile eſſentielle de cannelle,

& mis dans le creux des dents lorſqu'elles ſont mal, appaiſe les douleurs, parce qu'elle deſſeche & brûle le nerf par ſon âcreté cauſtique. Rien de plus agréable, ni de plus admirable pour animer, échauffer & fortifier tout d'un coup la machine, que cette huile priſe avec du ſucre. Les femmes froides de la Georgie & de Goa, &c. en font uſage avec ſuccès. Cette huile eſſentielle de l'écorce du cannellier va au fond de l'eau, quand elle eſt pure : il la faut garder dans un flacon hermétiquement bouché ; & l'on a obſervé que la plus grande partie s'eſt quelquefois transformée en un ſel qui a les vertus de la cannelle, & qui ſe diſſout dans l'eau. On retire auſſi par la diſtillation de l'écorce de la racine, une huile & un ſel volatil ou du camphre. L'huile eſt d'un goût fort vif ; elle ſe diſſipe aiſément : ſon odeur tient le milieu entre le camphre & la cannelle. Elle eſt employée extérieurement, aux Indes, dans les rhumatiſmes & dans les paralyſies : on l'y donne intérieurement broyée avec du ſucre pour provoquer les ſueurs, les urines, & chaſſer les vents. Le camphre de la cannelle eſt très-blanc : il a une odeur beaucoup plus douce que le camphre ordinaire : il eſt très-volatil, s'enflamme très-promptement, & ne laiſſe point de réſidu après avoir été brûlé. Les Indiens eſtiment ce camphre le meilleur dont on puiſſe faire uſage en Médecine ; on le garde avec ſoin & on le deſtine pour les Rois du pays, qui le prennent comme un cordial d'une efficacité peu commune. On obtient par la diſtillation des *feuilles du cannellier*, une huile à odeur de girofle, d'abord trouble, mais qui s'éclaircit bientôt & acquiert preſque les mêmes propriétés que celle de l'écorce ; cette huile paſſe dans le pays pour un correctif des violens purgatifs. On fait uſage des feuilles dans les bains aromatiques. L'eau diſtillée des *fleurs de cannelle* a une odeur des plus agréables. On s'en ſert pour ranimer les eſprits, pour adoucir la mauvaiſe haleine, & pour donner du parfum & de l'agrément à différentes ſortes de mets : on en fait auſſi une conſerve d'un très-bon goût. Les fruits donnent deux ſortes de ſubſtances ; on en tire par la diſtillation une huile eſſentielle dont l'odeur tient du girofle, du genievre & de

la cannelle : par la décoction on en tire une espece de graisse d'une odeur pénétrante, de la couleur & de la consistance du suif, & qu'on met en pain comme le savon. La Compagnie des Indes orientales Hollandoise nous l'apporte sous le nom de *cire de cannelle*, parce que le Roi de Candy, Province du Mogolistan, en fait faire ses bougies & ses flambeaux, qui rendent une odeur très-suave, & sont réservés pour son usage & celui de sa Cour. Elle sert d'un remede intérieur & extérieur chez les Indiens, soit pour les contusions, soit dans les onguens nervins. Quelques Voyageurs prétendent qu'on en fait aujourd'hui une excellente pommade odorante pour nettoyer & adoucir la peau, pour les petits boutons, les gerçures, les engelures, &c.

Dans les vieux troncs du cannelier, il y a des nœuds résineux qui ont l'odeur du bon bois de rose. Nos Ebénistes pourroient en tirer parti pour certains ouvrages.

En Europe, la cannelle & toutes les substances qu'on en retire, données à propos, font un excellent effet, comme cordiaux & stomachiques chauds ; mais leur usage trop long-temps continué, dispose à l'inflammation : un peu de cannelle dans une médecine, en corrige le mauvais goût, & prévient les flatulences & les tranchées.

La CANNELLE MATTE. C'est le nom qu'on donne à l'écorce des vieux troncs de canneliers, & qu'on rejette, étant fort inférieure par son odeur, son goût & ses vertus, à la fine cannelle.

Les Hollandois sont presque parvenus à faire seuls le commerce de la cannelle, ainsi que celui du girofle & de la muscade, en conquérant sur les Portugais, d'un côté, les îles Moluques, qui produisent seules le girofle, (*Voyez* GIROFLE), & de l'autre, l'île de Ceylan, autrefois Taprobane, seule féconde en cannelle. Les Hollandois, pour se rendre maîtres exclusivement du commerce de cette écorce précieuse, après avoir chassé les Portugais de Ceylan, conquirent encore sur eux le Royaume de Cochin sur la côte de Malabar, pour leur enlever le commerce d'une cannelle qui croissoit dans ce pays, & qu'ils vendoient sous le nom de *cannelle*

Portugaise, cannelle sauvage ou *cannelle grise.* La premiere chose qu'ils firent après cette conquête, fut d'arracher cette cannelle sauvage.

Toute la cannelle dont les Hollandois fournissent les deux hémispheres, se récolte dans un espace d'environ quatorze lieues, le long des bords de la mer à Ceylan. Cet endroit, qui porte le nom de *champ de la cannelle*, est depuis Negambo jusqu'à Gallieres. Ils ne laissent croître qu'une certaine quantité de ces arbres, & ont un grand soin de faire arracher de temps en temps une partie des canneliers qui croissent sans culture, ou même ceux qui seroient cultivés ailleurs que dans certains districts de l'Ile, sachant par une expérience de plus de cent vingt ans, la quantité de cannelle qu'il leur faut pour le commerce, & persuadés qu'ils n'en débiteroient pas davantage, quand même ils la donneroient à meilleur marché. On estime que ce qu'ils en apportent en Europe va à six cents mille livres pesant par an, & qu'ils en débitent à-peu-près autant dans les Indes. Il s'en consomme une grande quantité en Amérique, particuliérement au Pérou, pour le chocolat dont les Espagnols ne peuvent se passer. Telle est l'histoire abrégée de la cannelle, ce trésor de luxe & de commerce, qui de superflu est devenu nécessaire. Nous donnerons à l'article MUSCADE, un détail de ce que les Hollandois font en Europe quand la récolte de la cannelle, du girofle & de la muscade a été médiocre, & quand elle a été abondante.

CANNELLE BLANCHE, *costus corticosus.* C'est la deuxieme écorce du bois d'Inde, appelé aussi *bois de campêche.* Voyez ce mot.

Elle est nommée dans l'île des Tortues & à Saint-Domingue, *cannelle bâtarde poivrée* : elle est en gros rouleaux épais, d'un blanc sale, d'une odeur aromatique, & d'un goût qui tient de la cannelle, du girofle & du gingembre. L'on prétend que l'arbre qui la porte est le même que celui qui donne le cassia-lignea, dont le goût est différent, (*Voyez ce mot*) mais qui, transplanté dans la Jamaïque, a beaucoup changé. Ce même arbre, que M. *Linnæus* range parmi les especes de laurier, est aujourd'hui cultivé dans les terres Magellaniques, où

il est appelé, comme à Madagascar, *simpi*. C'est de lui que découle la gomme *alouchi*. Dans le Magellan, cet arbre porte autour de ses branches une écorce appelée *écorce de Winter*, du nom de celui qui la trouva le premier dans le voyage qu'il fit en 1578, en qualité de Capitaine, avec François Drack. Cette écorce avoit été fort utile à tous ceux qui étoient sur son vaisseau; elle leur avoit servi d'épices pour leurs mets, & d'excellent remede contre le scorbut. Les habitans du détroit de Magellan sont toujours munis de cet antidote, pour se préserver des accidens qui arrivent à ceux qui mangent imprudemment de la chair de *lion marin*, & qui est un *veau marin* vénéneux, *voyez ces mots;* aussi appellent-ils l'écorce de Winter, *écorce sans pareille*. On la vend encore quelquefois dans la droguerie, sous le nom d'*écorce de caryocostin*. Cette écorce est roulée en tuyaux, cendrée, un peu fongueuse, chargée de crevasses, intérieurement solide, dense, roussâtre, d'un goût de poivre aromatique, & d'une odeur pénétrante. Comme elle fort rare en Europe, on lui substitue toujours la cannelle blanche.

La *cannelle blanche* sert aux habitans de la Jamaïque dans les ragoûts à la place de poivre & de clous de girofle: son usage nuit à ceux qui ont le tempérament bilieux & échauffé. On en confit dans la verdeur; alors on l'emploie avec un grand succès contre le scorbut.

CANNELLE DE LA CHINE. Il croît à la Chine, sur quelques montagnes, une espece de cannelle de couleur grise, qui, quoique plus épaisse & moins odoriférante que celle de Ceylan, est cependant assez bonne, & croît en assez grande quantité, pour qu'on n'ait point besoin à la Chine de celle de Ceylan.

CANNELLE GIROFLÉE ou CANNELLE NOIRE, ECORCE DE GIROFLE, BOIS DE GIROFLE, CAPELET BOIS DE CRAVE, ou BOIS DE CLOU DU PARA, *canella caryophillata*. C'est une écorce roulée comme la cannelle, mais un peu plus grosse, grisâtre extérieurement, brune, noirâtre, & comme rouillée en dedans, d'une légere odeur de girofle. Sa saveur est plus mordicante, & approche de celle du girofle, ce qui la fait nommer, quoique improprement, *écorce de girofle*;

car elle ne se tire point de l'arbre qui porte le girofle, mais d'un autre que l'on ne connoît pas encore, & qui croît dans les îles de Cuba & de Madagascar, dans le Brésil & dans les Provinces méridionales de Guyane & de Maranhon. *Barrere* (France Equinoxiale) dit cependant que c'est un fort arbrisseau qui croît dans la terre ferme du côté de la riviere d'Ourapeu : *Mirthus arborea caryophilli aromatici odore ;* & qu'il a vu des carbets d'Indiens faits tous de ce bois, qui est aromatique. C'est le *caningua* de quelques Auteurs. Les Indiens le nomment en leur langue *ravend-sara.* Les Portugais appellent son écorce *canella garofanata* : elle est la base de leurs épices. Les Colporteurs, & autres gens de mauvaise foi, alterent le clou de girofle en poudre avec cette écorce, qui est à meilleur marché. L'arbre dont on retire la cannelle giroflée, porte des fruits de la grosseur des noix de galle, ayant l'odeur & la saveur du girofle ; ce qui les a fait nommer improprement *noix de girofle*, ou *noix de Madagascar.* Les Indiens les nomment *vao-ravend-sara*, & par corruption, *arabine-sara.* L'écorce & ces fruits sont céphaliques, stomachiques, & peuvent être employés en assaisonnement. Il est parlé de cette écorce dans la matiere Médicale, sous le nom de *Casse giroflée.* Voyez ce mot.

M. *de la Condamine* dit que le fruit du *bois de Crave* est à-peu-près de la grosseur d'une olive, & qu'il entre dans la composition de diverses liqueurs fortes en Angleterre & en Italie. Le *bois de Crave*, dit cet Académicien, est fort commun au Para, ville Portugaise près de la riviere des Amazones, où les habitans l'appellent *pao de cravo.* C'est le *palo de clavo* des Espagnols.

CANNELLE POIVRÉE. *V.* CANNELLE BLANCHE.

CANNELLE SAUVAGE. Dans nos Colonies Américaines, on donne ce nom à un véritable cannelier dont l'écorce n'a pas la bonté de celle de Ceylan, mais qui pourra l'acquérir par la culture, c'est-à-dire, par une transplantation répétée.

CANNELLIER DE WINTER. *Voyez à l'article* CANNELLE BLANCHE.

CANONIER. *Voyez* Bombardier.

CANOT DES SAUVAGES, ou PIROGUE. De même que les hommes policés, les ſauvages ont leur induſtrie. De ſimples écorces d'arbres ſont les barques de ceux-ci; on les a appelés *canots*, parce que les ſauvages ne s'en ſervirent d'abord que ſur des canaux qui communiquoient à de grands fleuves. Les canots n'étant point leſtés, ils ont été de tout temps ſujets à ſe culbuter; le ſauvage s'en effraya dans les premiers momens, mais enhardi par le beſoin & l'adreſſe, il apprit à ſe jeter à l'eau, à nager, à braver en quelque ſorte cet élément, & ſut bientôt relever ſa barque, la vider & la remettre à flot. Il y a des ſauvages qui courbent les écorces d'arbres avec art, les aſſujettiſſent & leur donnent une forme de gondole. Ces pirogues ſont très-légeres, elles n'ont que deux ou trois pieds de largeur & douze à quatorze de longueur. Lorſqu'en voguant les ſauvages rencontrent des chutes d'eau, des cataractes, ils vont à bord pour deſcendre à terre: ils portent la barque ſur leurs épaules, & la remettent à flot au-delà de la cataracte. Les ſauvages du détroit de Davis conſtruiſent des pirogues qui flotent & voguent ſur les eaux avec une légéreté étonnante, & ils ne peuvent jamais être ſubmergés. Ces canots ſont formés de petites baguettes de bois recouvertes de peau de chien de mer; ce ſont autant de coffres longs, très-pointus par les deux bouts. Le ſauvage ménage un trou dans le milieu, s'y place, s'y fixe en ſe ſanglant le pourtour du corps avec la peau même qui fait partie du canot, en cet endroit; il nage ſur l'eau comme un ballon, deux rames lui ſervent à ſe conduire où il veut, & à exécuter des mouvemens ou des contre-temps les plus bruſques. On le voit attaquer hardiment les baleines à coups de harpon; ſouvent d'un coup de queue la baleine lance en l'air l'homme & la pirogue, qui retombent & ſurnagent auſſi-tôt. On voit de ces canots à l'Amirauté d'Amſterdam, dans le Muſæum de Londres & ailleurs.

Les canots des Negres de Guinée ſont des troncs d'arbres qu'ils ont creuſés exprès. Huit à dix hommes, tous pourvus de rames, s'y tiennent à la file l'un de l'autre; ils ſont voler cette pirogue ſur la ſurface des

eaux avec tant de rapidité, qu'une chaloupe ne peut les ſuivre ; un bâton dans le milieu ſert de mât ; des nattes de jonc ſont les voiles.

CANSCHY, eſt un gros arbre du Japon, dont les habitans du pays ſe ſervent pour faire une eſpece de papier. *Voyez à la ſuite de l'article* PAPYRUS, *au mot* PAPIER.

CANTARELLE. Voyez *Proſcarabée.*

CANTHARIDE, MOUCHE CANTHARIDE ou MOUCHE D'ESPAGNE, *cantharides.* La cantharide n'eſt point une mouche, c'eſt un ſcarabée oblong, dont les ailes membraneuſes ſont recouvertes par des étuis d'un vert doré. M. *Deleuze* dit avec raiſon qu'on donne quelquefois, dans le langage vulgaire, le nom de cantharides à divers inſectes coléopteres qui ne reſſemblent aux cantharides que par la couleur, tels que le grand *bupreſte* vert doré, *l'émeraudine*, &c. Voilà pourquoi on cite pluſieurs eſpeces de cantharides qui different entr'elles par leur grandeur, leur figure & leur couleur: il y en a de plus groſſes qu'un hanneton. Entre ces cantharides il y en a dont la couleur eſt de pur azur ; les autres paroiſſent ornées d'or pur ; d'autres ſont mêlées d'or & d'azur étincelans ; d'autres enfin ſont d'un vert bleu doré ; mais toutes ont un brillant qui charme la vue. Celles dont on fait uſage dans la pharmacie, & qui ſont les véritables, ont environ neuf lignes de longueur ſur deux ou trois de large : elles ſont d'une couleur verte, luiſante, azurée & mêlée de couleur d'or. La nature les a habillées ſuperbement.

La bouche de cette eſpece d'inſecte cantharide eſt munie de mâchoires & de dents, avec deux eſpeces de pinces articulées, propres à ſaiſir & à approcher la nourriture de leur bouche. Sur le front ſont deux yeux de couleur d'or, un peu ſaillans ; & au deſſous, deux antennes noires, filiformes, pyramidales & qui ſont mobiles au moyen de douze articulations égales. Le ſommet de la tête eſt partagé en deux hémiſpheres extrêmement liſſes. Cet inſecte a ſix jambes. M. *Geofroi* diviſe les cantharides en deux familles, la premiere à tarſes nuds & ſans broſſes ou pelottes ; la ſeconde famille a les tarſes garnis de pelottes. Les deux premieres paires de jambes

ont cinq articulations aux tarses, & la derniere en a quatre. Son corcelet est un peu raboteux & non bordé, cependant il y a une pointe mousse de chaque côté. Sa poitrine un peu applatie, est remplie intérieurement de trachées ou vaisseaux aériens, avec leurs valvules d'une structure merveilleuse Les fausses ailes sont flexibles, & les côtés du ventre plissés.

Les cantharides naissent d'œufs d'où sortent des vermisseaux qui ont une figure approchante de celle d'une vraie chenille : ces larves habitent dans les terres & pénetrent souvent dans les fourmillieres, où elles se nourrissent de fourmis & de nymphes de fourmis. Les mouches cantharides sont plus communes dans les pays chauds & dans les provinces méridionales de la France, que dans les pays froids; il s'en trouve cependant presque par toute l'Europe dans certains temps de l'année. Ces mouches dévorent les feuilles de plusieurs especes d'arbres & arbrisseaux; tels que les chevrefeuilles, lilas, rosiers, noyers, troêne & peupliers : les feuilles de la grande espece de frêne sont sujettes aussi à être dévorées par ces mouches; elles causent encore beaucoup de dommage aux blés & dans les prés.

Quoique l'accouplement des cantharides soit vif, néanmoins il dure assez long-temps. Elles s'accouplent sur les arbres dans les plus grandes chaleurs du jour. Les plus grosses cantharides, c'est-à-dire les femelles pleines d'œufs, font les avances & montent alors sur les mâles : cette attitude n'est pas sans exemple dans l'histoire des insectes.

Les cantharides multiplient beaucoup, & sont quelquefois réunies en si grand nombre, qu'elles paroissent en l'air comme un essain qui seroit poussé par les vents; alors elles sont précédées par une odeur désagréable qu'elles répandent au loin, sur-tout quand le soleil est près de se coucher. Ordinairement cette mauvaise odeur qui approche beaucoup de celle de la souris, sert de guide lorsqu'on cherche à ramasser de ces insectes pour les faire sécher. Quand ils sont secs ils deviennent si légers, que cinquante pesent à peine un gros. Les parties volatiles qu'exhalent les cantharides sont si vives & si corrosives, qu'il arriva à un homme

d'être attaqué de la fievre pour s'être endormi sous un arbrisseau où il y avoit des cantharides, & en avoir respiré la mauvaise odeur. Au rapport de *Boyle*, quelques personnes pour avoir tenu dans leurs mains des cantharides seches, ont senti une douleur considérable autour du cou de la vessie, & ont même eu quelques-unes des parties qui servent à la sécrétion de l'urine, offensées. Les Auteurs de la Matiere Médicale nous apprennent que des domestiques ayant ramassé sur des frênes, dans un beau jour d'été, une grande quantité de cantharides sans précaution & avec les mains nues, furent ensuite attaqués d'une ardeur d'urine à laquelle succéda un pissement de sang. Une personne ayant pris en potion des cantharides qui lui avoient été ordonnées pour un emplâtre, en fut empoisonnée : tout ce que l'on put faire à force de remedes, fut de lui sauver la vie ; mais elle en perdit la raison. Dans ces cas les remedes les plus avantageux sont les adoucissans & les mucilagineux ; tels que l'huile d'olive, celle d'amande douce, le lait pris en grande abondance, les émulsions. On peut encore prendre le demi-bain d'eau tiede, & faire, s'il est possible, des injections dans la vessie avec de la décoction de graine de lin & de racine de guimauve & de nénuphar. Le camphre passe aussi pour être un puissant correctif du venin de ces insectes.

Quoique les cantharides, prises intérieurement, puissent être regardées comme un poison, quelques Médecins en ont prescrit l'usage intérieur avec succès, en les mêlant avec quelque correctif, dans l'hydropisie & les suppressions d'urine. On fait grand usage des cantharides à l'extérieur : c'est la base de tous les véficatoires qu'on prépare pour l'ordinaire en mêlant de la poudre de cantharides avec du levain ou quelque onguent convenable. On les applique dans les cas où il faut réveiller le sentiment dans quelques parties, ou détourner les humeurs qui menacent de quelque dépôt dangereux. M. *Bourgeois* observe que les Médecins modernes font un usage beaucoup plus fréquent des cantharides appliquées extérieurement, que les anciens, & presque toujours avec un grand succès dans un grand nombre de maladies aiguës, sur-tout dans les fievres

putrides malignes, miliaires, fievres chaudes, le mal de gorge gangreneux, dans tous les cas où le malade est menacé ou attaqué de rêveries. L'usage de ce remede, tant intérieur qu'extérieur, demande beaucoup de prudence & d'expérience de la part du Médecin. Nous avons connu deux jeunes gens qui vivoient avec des courtisanes : celles-ci les ayant presque épuisés par la fréquence de l'acte vénérien, & voulant rappeler chez eux les feux éteints de l'amour, elles leur firent avaler à leur insu de la poudre de cantharides dans des truffes. Les deux athletes se trouverent attaqués d'un priapisme continuel ; les urines devinrent ensanglantées ; ils en moururent. Nous devons ajouter ici une observation du célebre Docteur *Werlhoff* sur l'efficacité des cantharides pour prévenir les suites de la morsure des animaux enragés. Ce Médecin est toujours parvenu à dompter ce venin en en faisant prendre intérieurement un grain chaque jour pendant six semaines, avec un grain & demi de mercure doux & dix grains de camphre ; le tout incorporé avec le mucilage de la gomme adragant.

On trouve, au rapport d'*Aldrovande*, aux environs de Bologne en Italie, des mouches cantharides aquatiques qui ont à-peu-près la forme d'une punaise. Leur couleur noire paroît verte au soleil. Lorsque ces mouches sont portées sur les eaux, elles jettent un éclat aussi brillant que celui de l'argent. Ces mouches cantharides aquatiques volent aussi quand elles veulent.

CANTHENO. Poisson qui demeure dans la fange sur les bords des ports de mer, à l'embouchure des fleuves, & dans les endroits où les flots entraînent des immondices. Le cantheno se trouve fréquemment dans la mer Méditerranée. Il est très-connu à Rome & à Genes, & sa chair a la qualité de celle du *sargo*, du *sparaillon*, &c.

CANUT, *canutus*. Cet oiseau qui se trouve dans les provinces septentrionales de l'Angleterre où il est nommé *knot*, est à-peu-près de la grosseur de la *maubeche grise*. A chaque côté de sa tête est une bande blanche, au-dessus de laquelle en est une autre d'un brun foncé. Il est varié de blanc & de cendré brun par

des taches qui imitent un croissant, à la partie inférieure du dos & au croupion. Cet oiseau qui se nourrit sur le bord des eaux, est très-bon à manger lorsqu'il est gras.

CAOLIN. *Voyez* KAOLIN.

CAOUAC. Dans les îles du Vent on donne ce nom à une espece de tuf jaunâtre qui y est très-abondant, & que l'on vend secrétement dans les marchés publics. Les Negres Caraïbes sont si friands de cette terre, qu'il n'y a point de châtimens qui puissent les empêcher d'en manger: le désir accroît par la défense, ils ne peuvent y résister. Cependant cette terre que les Noirs mangent aussi dans la Guinée, leur cause un mal d'estomac mortel. On regarde comme perdu un Negre qui en est attaqué. *Voyage à la Martinique.*

CAOUANNE. Nom donné à une espece de tortue. *Voyez à l'article* TORTUE.

CAOUT-CHOUC. *Voyez* RÉSINE ÉLASTIQUE.

CAP, TÊTE ou PROMONTOIRE. Les Géographes expriment par ce mot une pointe de terre qui s'avance dans la mer & qui est plus élevée que les terres contiguës; si cette pointe qui avance n'a point d'élévation, elle retient le nom de *pointe.* Les principaux caps de l'Europe sont le cap *Nord* au Septentrion de la Laponie, le cap *Lézard* au Sud-Ouest de l'Angleterre, le cap de la *Hogue* sur les côtes de Normandie, le cap *Finistere* sur les côtes d'Espagne, le cap *Saint-Vincent* sur les côtes de Portugal, le cap *Matapan* ou *Maina* au Midi de la Morée. En Asie se trouvent le cap *Rasagalte* sur les côtes de l'Arabie, le cap *Comorin* au Midi de l'Inde, le cap *Ningpo* sur les côtes de la Chine. En Afrique se trouvent les caps *Bon, Blanc, Vert;* des *trois pointes, Nêgre;* des *Voltes;* de *Bonne-Espérance,* des *Aiguilles;* des *Courans; Guarde-feu* ou *Afuy,* &c. En Amérique se trouvent les caps *Mandocin,* de *Horn, Saint-Antoine, Saint-Roch* de la Floride, *Cod,* &c. Le cap *François* est sur la côte septentrionale de l'île Saint-Domingue. *Voyez* MER, MONTAGNE & TERRE.

CAPARACOCH. Cet oiseau de la baie d'Hudson semble, dit M. *de Buffon,* faire la nuance entre la chouette & l'épervier: la longueur de ses ailes & de sa

queue lui donne l'air d'un épervier ; mais la forme de ſa tête & de ſes pieds démontre qu'il touche de plus près au genre des chouettes ; cependant il vole, chaſſe & prend ſa proie en plein jour, comme les autres oiſeaux de proie. Son bec eſt ſemblable à celui de l'épervier, mais ſans angles ſur les côtés ; il eſt luiſant & de couleur orangée, couvert preſqu'en entier de poils, ou plutôt de petites plumes décompoſées & griſes, comme dans la plûpart des eſpeces de chouettes. L'iris des yeux eſt de couleur orangée ; ils ſont entourés de blanc, ombragés d'un peu de brun, mouchetés de petites taches longuettes & de couleur obſcure ; un cercle noir environne cet eſpace blanchâtre, & s'étend autour de la face juſqu'auprès des oreilles : le ſommet de la tête eſt d'un brun foncé, marqueté de petites taches blanches & rondes ; le tour du cou & les plumes, juſqu'au milieu du dos, ſont d'un brun obſcur & bordé de blanc ; les ailes ſont brunes, & élégamment tachetées de blanc ; les plumes ſcapulaires ſont rayées tranſverſalement de blanc & de brun ; les trois plumes les plus voiſines du corps ne ſont pas tachées, mais ſeulement bordées de blanc. La partie inférieure du dos, le croupion & les couvertures de deſſus la queue, ſont d'un brun foncé, avec des raies tranſverſales d'un brun plus léger ; la partie inférieure de la gorge, la poitrine, le ventre, les côtés, les jambes, la couverture du deſſous de la queue, & les petites couvertures du deſſous des ailes, ſont blanches, avec des raies tranſverſales brunes. Les grandes ſont d'un cendré obſcur, avec des taches blanches ſur les deux bords ; la premiere des grandes plumes de l'aile eſt toute brune, ſans tache ni bordure blanche, & il n'y a rien de ſemblable aux autres plumes de l'aile, comme on peut auſſi le remarquer dans les autres chouettes. Les plumes de la queue ſont au nombre de douze, d'une couleur cendrée en deſſous, d'un brun obſcur en deſſus, avec des raies tranſverſales étroites & blanches ; les jambes & les pieds ſont couverts de plumes fines, douces & blanches comme celles du ventre, traverſées de lignes brunes plus étroites & plus courtes ; les ongles ſont crochus, aigus, & d'un brun foncé.

CAPELAN, *afellus mollis minor.* Poiſſon très-connu à Marſeille & à Veniſe : il vit près des rochers, & on le pêche abondamment en haute mer. Il eſt fort ſemblable au merlan, un peu plus large ; ſa chair eſt molle, tendre & de bon ſuc. Il a le dos d'un brun clair, & le ventre d'un blanc ſale. Il eſt fourni de trois nageoires : il a auſſi un barbillon à la bouche. Son anus eſt placé au milieu du ventre. Ce poiſſon eſt marqué de neuf petits points aux ouies & aux mâchoires : il n'a point d'écailles.

CAPILLAIRE, *adiantum.* Il y en a de pluſieurs eſpeces : les plus en uſage ſont le capillaire de Montpellier, & ſur-tout celui du Canada ou du Bréſil. Le vrai capillaire de Montpellier pouſſe des tiges hautes d'une palme, grêles, noires. Ses feuilles ſont petites, ſtriées en forme de rayons, liſſes, & crenelées profondément en deſſous.

Le capillaire du Canada pouſſe, comme la fougere, une tige rougeâtre purpurine, longue de quinze pouces ou environ, garnie de feuilles verdâtres, obtuſes, longues, dentelées d'un côté, entieres de l'autre. Les feuilles de cette plante ſont odorantes, d'une ſaveur agréable, légérement aſtringentes & ameres. Ce capillaire, ainſi que toutes les fougeres, differe des autres plantes par un caractere très-remarquable : il n'y paroît point de fleurs en aucun temps ; mais dans le mois de Septembre les crenelures s'allongent, ſe replient & s'uniſſent enſemble. Dans ces replis des feuilles ſont contenus les fruits, ou des capſules membraneuſes ſphériques, très-petites, garnies d'un anneau élaſtique : la contraction de l'anneau fait ouvrir ces capſules ; on apperçoit, à l'aide du microſcope, qu'elles ſont pleines d'une eſpece de fine pouſſiere, que quelques Naturaliſtes regardent comme la ſemence de cette plante : mais on n'eſt pas encore parvenu à faire venir cette plante en ſemant cette pouſſiere, qui n'eſt peut-être que la pouſſiere des étamines, comme le croient pluſieurs Savans.

Les capillaires, par leur douce aſtriction, reſſerrent les fibres des parties, & inciſent les fluides épaiſſis. Ils aident à expectorer la pituite viſqueuſe qui ſéjourne dans la poitrine, guériſſent la toux opiniâtre, l'aſthme,

la difficulté de respirer ; ils détergent les humeurs épaisses attachées dans les visceres, qui y produisent des obstructions. Ils sont utiles dans la jaunisse, levent les obstructions du foie, du mésentere ; font couler les regles des femmes, & sont propres dans les maladies des reins. On prend une poignée de chaque espece de capillaire, on les fait bouillir légérement dans quatre livres d'eau avec un peu de réglisse.

On fait aussi une infusion de capillaire de Canada en forme de thé, laquelle est très-agréable au goût & utile dans la toux & les maladies de poitrine : on prend cette infusion avec un peu de sucre. On remarque qu'en jetant de l'eau froide sur ces feuilles, elles n'en sont pas plus mouillées que ne le seroient des plumes de canard : il faut pour être pénétrées, qu'elles infusent un peu de temps.

Les sept capillaires sont, 1°. *L'adiante de Montpellier.* 2°. Celui du *Canada.* 3°. Le *capillaire commun* ou *noir.* 4°. Le *blanc.* 5°. La *sauve-vie.* 6°. Le *polytric.* 7°. La *perce-mousse.* Et M. *Deleuze* observe qu'on étend aussi le nom de plantes capillaires à toute la classe des *fougeres.*

Quant au capillaire commun, *adiantum nigrum*, sa racine est noire ; ses tiges branchues portent des feuilles ornées de lignes chargées d'une poussiere séminale, dorées, & qui approchent de celles de la fougere mâle. Cette plante croît ou sur les murailles, ou s'implante sur des arbrisseaux. Le capillaire blanc, *adiantum album*, a, de même que le précédent, une racine qui se répand obliquement. Ses tiges sont grêles & cassantes, terminées à leur extrémité par une seule feuille. Ce capillaire a une saveur assez insipide : il naît à l'ombre sur les vieilles murailles & sur le bord des ruisseaux & des fontaines. En général les capillaires employés en décoction comme le thé, sont apéritifs : ils ne causent point la stérilité, comme quelques-uns l'ont prétendu. *Voyez la description des autres capillaires aux mots* SAUVE-VIE, POLYTRIC & PERCE-MOUSSE.

CAPIVERD ou CAPIVARD. Animal quadrupede, espece d'amphibie, fort connu au Brésil & au Cap de Bonne-Espérance : il n'est pas rare d'en voir de la grosseur

grosseur d'un cochon d'un an. Sa tête a la forme de celle du lievre; ses yeux sont petits & vifs : il a le gosier fort large, les dents pointues, & n'a point de queue. Son poil est blanchâtre, court, menu & roide: ses pieds sont armés d'ongles fort pointus qui lui servent à monter sur les arbres & à en descendre. Comme il a la propriété de s'asseoir sur les pattes de derriere à-peu-près comme les singes, il peut, étant grimpé à un arbre, s'asseoir sur les branches & manger le fruit. Il vit aussi facilement dans l'eau que sur la terre. Les Negres lui font ordinairement la guerre, & mangent sa chair qu'ils trouvent excellente. Cet animal se tient communément caché dans la mer pendant le jour: il ne vient à terre que pendant la nuit; c'est alors qu'il fait un grand tort aux arbres & aux plantations, attendu qu'il arrache les arbres & en ronge les racines.

CAPPA, est un animal étranger, plus grand qu'un âne, noir, velu, féroce & ennemi des chiens. La forme de ses pieds est singuliere : l'ongle est semblable à un talon. Il a le front large, nud; sa figure fait peur à voir. Il dévore tout ce qu'il rencontre : les troupeaux sont sa meilleure proie. Le cappa pourroit bien n'être qu'une sorte de dante ou de *béori*. Voyez ce mot *à l'article* TAPIR.

CAPRA, serpent venimeux qu'on trouve dans les Royaumes de Congo, d'Angola & de Bengale. On lit dans l'Histoire des Voyages, que la nature a mis son poison dans son écume qu'il crache & lance fort loin dans les yeux des passans : elle cause des douleurs si vives, que s'il ne se trouve pas bientôt quelque femme pour les appaiser avec son lait, l'aveuglement est inévitable.

CAPRICORNE, *cerambix*. Ce genre de *scarabée* est un de ceux qui fournissent les plus beaux insectes. Il a, dit l'Auteur de l'Histoire abrégée des insectes des environs de Paris, des caracteres génériques qui le font aisément reconnoître. Le premier de ces caracteres consiste dans la forme de ses antennes qui sont fort longues, rejetées en arriere, & dont les articulations sont bien marquées, & qui vont en diminuant insensi-

blement d'articles en articles, depuis la base jusqu'à la pointe. Le second dépend de la position singuliere de ces mêmes antennes dont l'œil entoure la base; en sorte que l'antenne semble sortir du milieu de l'œil: quant à la structure des diverses autres parties du corps, elle lui est commune avec les autres scarabées. *Voyez* SCARABÉE.

Il y a un grand nombre d'especes de *capricornes* qui different pour la couleur & pour la grandeur: on peut voir ces riches variétés de la nature dans la collection des insectes du Cabinet du Roi. On en trouve aux environs de Paris plusieurs especes fort jolies, toutes reconnoissables à leurs antennes: on en voit d'un beau bleu, de verts qui ont une odeur de rose; d'autres dont le corps est d'un noir velouté ou chagriné, & dont les étuis des ailes sont d'un beau rouge. On trouve à Cayenne beaucoup d'especes de capricornes, entre autres, 1°. un dont les antennes sont velues aux quatre premieres articulations; son corcelet est armé de trois pointes; le corps est jaune, tacheté de noir. 2°. Le capricorne noir à antennes épineuses & à élytres pointues. 3°. Le capricorne rouillé de Cayenne à antennes épineuses, celui-ci est plus petit que le précédent.

Ces insectes brillans naissent de vers blancs (larves) que l'on trouve dans l'intérieur d'arbres qu'ils percent, réduisent en poudre, & de la substance desquels ils se nourrissent. C'est dans ces mêmes trous qu'ils se métamorphosent en nymphes d'où sort l'insecte parfait, que l'on surprend quelquefois à la sortie du trou à l'instant de sa métamorphose. Plusieurs de ces insectes répandent une odeur forte, assez agréable, qui se sent même de loin; quelques-uns, lorsqu'on les prend dans la main, font une espece de cri produit par le frottement du corcelet sur le haut du ventre & des étuis. Ces insectes ne font aucun mal.

Moufet prétend que le capricorne se suspend aux arbres par le moyen de ses antennes, qu'il s'en aide pour marcher, & qu'en rongeant le bois avec ses dents il fait un bruit que l'on peut comparer au grognement des pourceaux: faits qu'il seroit aisé de constater par l'observation.

CAPRIER, *capparis.* On le nomme en Provence *taperier.* C'eſt une plante dont on diſtingue deux eſpeces; l'une épineuſe & l'autre non épineuſe, qui croît en Arabie juſqu'à la hauteur d'un arbre. *Voyez Gaſp. Bauhin.* Nous ne parlerons ici que du CAPRIER ÉPINEUX, *capparis ſpinoſa.*

Cette plante, qui a une racine groſſe & longue, eſt ſarmenteuſe. Ses branches un peu courbes ſont garnies d'épines crochues, & s'élevent à la hauteur de quatre pieds. Ses feuilles ſont rondes, larges d'un demi-pouce, ameres; elles ſont poſées alternativement ſur les branches. A l'endroit où la queue s'attache aux branches, on remarque deux petites épines crochues. Ses fleurs ſont blanches, en roſe à quatre pétales, & contiennent pluſieurs étamines; elles ſortent des aiſſelles des feuilles, fleuriſſent en Juin, & forment un effet des plus agréables. Aux fleurs ſuccede un fruit de la groſſeur d'une olive, & ayant la figure d'une poire.

On cultive le câprier en Provence, près de Toulon. Comme il eſt très-ſenſible au froid, on le met en eſpalier, ayant grand ſoin pendant l'hiver de le couvrir d'un peu de litiere: il ſe multiplie de ſemences & de marcotes. Les câpres dont on fait uſage ſur les tables, ſont les boutons des câpriers que l'on cueille avant qu'ils ſoient épanouis, & que l'on fait confire dans du vinaigre: les boutons les plus petits donnent les *câpres capucines;* ce ſont les plus fines & les plus fermes: les boutons plus gros donnent des câpres molles & groſſes. En Provence on les cueille comme elles tombent ſous la main; & lorſqu'elles ſont confites on ſépare, à l'aide d'un crible, les plus fines qui ſont les meilleures & les plus cheres. Les câpres doivent avoir une belle couleur verte; mais il faut prendre garde qu'elle ne leur vienne quelquefois d'une rouille de cuivre qui les rendroit nuiſibles: car ſouvent des Marchands, pour leur donner cette belle couleur verte, les font macérer dans des vaiſſeaux de cuivre avec du vinaigre, lequel, en rongeant le cuivre, devient vert & colore les câpres; quelquefois auſſi ils jettent quelques pieces de monnoie de cuivre dans la liqueur acéteuſe pour leur donner cette couleur verte: manœuvre

dangereuse qu'on emploie aussi dans la confection des cornichons de Saint-Omer ou de Flandre. On confit aussi les jeunes fruits qu'on nomme *cornichons de câprier.*

On se servoit beaucoup autrefois de l'écorce épaisse de la racine du câprier comme d'un puissant apéritif: l'usage s'en est aboli pendant quelque temps, jusqu'au séjour de M. *Tronchin* à Paris, qui l'a remis en vogue pour dissiper les vapeurs. La préparation de cette écorce consiste à être bien séparée & mondée de sa racine, & à être mise à sécher à propos. Sa couleur est jaune, grisâtre; elle est difficile à rompre, étant d'une consistance solide & tenace comme du cuir. Les feuilles & boutons du câprier sont estimés antiscorbutiques.

CAPRIFIGUIER. *Voyez à l'article* FIGUIER.

CAPUCINE, *cardamindum.* C'est une plante originaire du Pérou, & qui est présentement très-commune dans nos jardins. On en distingne de deux especes; (cependant on en connoît trois variétés), la grande & la petite: c'est en quelque sorte la plus grande différence qu'on y remarque. On appelle la premiere le *grand cresson d'Inde* ou *du Pérou*, & la seconde le *petit cresson d'Inde*, quoiqu'elles n'aient rien de commun avec le cresson ordinaire, sinon l'odeur, le goût & les propriétés. La tige déliée de la capucine est rampante & s'entortille aux corps environnans: elle soutient des feuilles vertes en-dessus, pâles en-dessous, ordinairement rondes & alternes. Elle est agréable par ses fleurs jaunes, veinées de rouge, d'une seule piece; la corolle est à cinq pétales, & il se trouve une forme de capuchon, que M. *Deleuze* dit être une partie du calice. Les fleurs de la grande espece sont d'un jaune tirant sur le ponceau, odorantes. Les étamines au nombre de huit, rougeâtres & chargées de sommets, naissent du centre de la fleur, & environnent un pistil dont la base devient un fruit à trois capsules, qui renferment autant de petites semences sphériques qui tombent d'elles-mêmes si-tôt qu'elles sont mûres. On confit au vinaigre, chargé d'une gousse mûre de poivre d'Inde, les boutons de cette fleur, & l'on en fait usage comme des câpres. Son odeur, son goût & ses propriétés sont communes avec celles du cresson alénois.

Quelquefois les fleurs de la capucine ſont doubles ; & cette variété qui eſt fort recherchée des curieux, a cela de commode, qu'elle ſe multiplie aiſément de bouture, comme l'eſpece ſimple ſe multiplie de graine.

On cultive cette plante dans les jardins, principalement à cauſe de ſa beauté ; & comme elle grimpe aſſez haut, elle eſt propre à ombrager quelques petits cabinets de treillages. La capucine dans nos climats fleurit pendant tout l'été ; dans les pays chauds elle demeure verte & donne des fleurs toute l'année.

Les feuilles & les fleurs de la capucine conviennent pour le ſcorbut.

Voici un phénomene bien ſingulier qui vient d'être obſervé par la fille de l'illuſtre *Linné*, qui n'en a voulu lui-même croire l'exiſtence qu'en le voyant de ſes propres yeux. Nous avons dit qu'on connoît trois variétés de la *capucine* : il y a, 1°. celle dont les fleurs ſont colorées d'un rouge brun, & dont les deux feuilles ſupérieures de la fleur ont des lignes noires à la baſe ; 2°. celle dont les fleurs ſont d'un jaune pâle, marquées de noir à la baſe ; 3°. enfin celle dont les fleurs ſont jaunes, ſans taches ni raies. De cette premiere variété de fleurs, on a vu ſortir une lumiere vive comme l'éclair, & qui partoit tantôt d'une fleur, tantôt d'une autre ; c'étoit dans le mois de Juillet, après le coucher du ſoleil & juſqu'à la nuit obſcure ; leur éclat eſt moins fréquent dans le mois d'Août. On ne peut pas facilement voir ces éclairs lorſque l'œil eſt entiérement ouvert ; il faut, pour les appercevoir, fermer un peu l'œil, comme lorſqu'un éclat trop vif ou une forte application de l'organe nous y oblige. On ſait que la fraxinelle eſt entourée d'un atmoſphere chargé de parties huileuſes & réſineuſes, qui s'enflamme lorſqu'on en approche un corps dans un état d'ignition. *Voyez au mot* Fraxinelle.

Ici eſt un phénomene bien plus ſingulier & dont on ne voit aucun exemple dans le regne végétal ; la fleur lance d'elle-même des éclairs ; ce fait mérite par conſéquent la plus grande attention, & d'être obſervé de nouveau, pour décider ſi ces éclairs ſont produits par toutes les plantes de capucine compriſes dans cette

variété, en quelque terrain qu'elles soient plantées, ou s'ils sont dûs en tout ou en partie à d'autres circonstances que nous ignorons.

CAPYBARA. Nom qu'on donne au Brésil au *cabiai*. Voyez ce mot.

CARA. Espece de liseron qui croît en Afrique. Sa tige est carrée, velue, tortueuse & d'un vert rougeâtre. Cette plante rampe tellement, qu'une seule suffit pour garnir une surface de cent vingt pieds en carré: les branches & la tige prennent racine par-tout où elles touchent terre. Quand on en coupe la tige il en sort des gouttes d'eau: sa racine qui a neuf pouces de diametre, est couverte d'une peau jaunâtre; sa pulpe est blanche & pleine d'un suc laiteux: on la mange comme un légume. Les habitans de Guinée en font même du pain. *Margg.*

CARABACCIUM. Nom donné à un bois aromatique des Indes, dont l'odeur ressemble beaucoup à celle du clou de girofle; il est d'une couleur jaunâtre: on le regarde dans l'Inde comme un excellent remede contre le scorbut; on le prend en décoction, ou infusé comme du thé & du café; il fortifie aussi l'estomac & facilite la digestion.

CARACAL. Animal qui ressemble assez au lynx ou *loup cervier* par la forme du corps; il est de la grandeur du renard, mais beaucoup plus féroce & plus fort; il a comme le lynx le caractere singulier, & pour ainsi dire unique, d'un long pinceau de poil noir à la pointe des oreilles. Le caracal n'est point moucheté comme le lynx; il a la queue beaucoup plus longue & d'une couleur uniforme, le museau plus alongé, la mine beaucoup moins douce, & le naturel plus féroce. Le lynx n'habite que dans les climats froids ou tempérés: le caracal ne se trouve que dans les climats les plus chauds. C'est autant par cette différence du naturel & du climat, dit M. *de Buffon*, que nous les avons jugés de deux especes différentes, que par l'inspection & les comparaisons de ces deux animaux que nous avons vu vivans.

Cet animal se trouve en Barbarie, en Arabie & dans tous les pays qu'habitent le lion, la panthere &

l'once. Il vit de proie comme eux, mais étant plus petit & plus foible, il eſt ſouvent forcé de ſe contenter de leurs reſtes. Il s'éloigne de la panthere, continue M. *Buffon*, parce qu'elle exerce ſes cruautés lors même qu'elle eſt parfaitement raſſaſiée ; mais il ſuit le lion, qui, lorſqu'il eſt repû, ne fait de mal à perſonne. Le caracal profite des débris de ſa table, & quelquefois il l'accompagne d'aſſez près, parce que grimpant légérement ſur les arbres il ne craint pas la colere du lion, qui ne pourroit l'y ſuivre comme fait la panthere.

C'eſt par toutes ces raiſons que pluſieurs Voyageurs ont dit que le caracal étoit le guide ou le pourvoyeur du lion; que celui-ci dont l'odorat n'eſt pas fin, s'en ſervoit pour éventer de loin les autres animaux, dont il partageoit enſuite avec lui la dépouille.

On a vu le caracal aſſaillir un chien d'aſſez grande taille, le déchirer & le mettre à mort dans peu d'inſtans. Il ne s'apprivoiſe que difficilement; cependant lorſqu'il eſt pris jeune & élevé avec ſoin, on peut le dreſſer à la chaſſe qu'il aime naturellement & à laquelle il réuſſit très-bien, pourvu que l'on ait attention de ne le jamais lâcher que contre des animaux qui ne puiſſent lui réſiſter, autrement il ſe rebute & refuſe le ſervice auſſitôt qu'il y a du danger. On s'en ſert aux Indes pour prendre les lievres, les lapins & même les grands oiſeaux, qu'il ſurprend & ſaiſit avec une adreſſe ſinguliere. Celui qui ſe voyoit en 1769 dans la ménagerie de Chantilly ſe jetoit ſur les oiſeaux, & notamment ſur les pigeons vivans qu'il dévoroit en un inſtant. Ce quadrupede eſt conſervé dans le cabinet de S. A. S.

CARACARA. Oiſeau des Antilles, que le P. *du Tertre* rapporte au genre des faiſans, mais qui paroît plutôt devoir ſe rapporter au genre des hoccos. Le caracara eſt, d'après la deſcription qu'en donne le P. *du Tertre*, un très-bel oiſeau, gros comme un chapon, plus haut monté ſur des pieds de paon; il a le cou beaucoup plus long que celui d'un coq, & le bec & la tête approchant de ceux du corbeau; il a toutes les plumes du cou & du poitrail d'un beau bleu luiſant & auſſi agréable que les plumes des paons; tout le dos eſt d'un gris brun; les ailes & la queue qu'il a aſſez courtes,

ſont noires. Quand cet oiſeau eſt apprivoiſé il fait le maître dans la maiſon, & en chaſſe à coups de bec les poules d'Inde & les poules communes, & les tue quelquefois; il en veut même aux chiens, qu'il becquete en traître: ſa chair eſt auſſi bonne à manger que celle des faiſans de France.

CARACOLY. Nom donné à un métal compoſé de parties égales d'or, d'argent & de cuivre, & qui eſt très-eſtimé & fort recherché des Caraïbes ou Sauvages des îles de l'Amérique. Ils nomment auſſi *caracolys* les petites plaques faites du même métal, dont ils font leur principal ornement, en ſe les attachant au nez, aux levres & aux oreilles. Ils tiroient autrefois cette compoſition des Sauvages de la riviere d'Orenoque; mais aujourd'hui les Orfevres du pays les contrefont en altérant un peu l'alliage, & leur vendent bien cher ces bagatelles. *Encyclop.*

CARAGNE ou CAREIGNE, *caranna*, eſt une réſine que le peu d'uſage a rendu aſſez rare: c'eſt une ſubſtance tantôt concrete, tantôt tenace, d'un vert noirâtre, d'une odeur de fénugrec, d'un goût de poix, mollaſſe, inflammable, remplie d'impuretés; elle découle du tronc d'un grand arbre appelé par *Hernandez*, *arbor inſania caragna nuncupata*, & par les Mexiquains, *hahelicoca*, lequel croît en la nouvelle Eſpagne: on l'appelle *arbre de la folie.* On nous envoie cette réſine en maſſes, enveloppées de feuilles de roſeaux: elle entre dans la compoſition du faux vernis de la Chine. Elle réſout, déterge, conſolide les plaies & fortifie puiſſamment les nerfs.

CARAGOGNE, ou CARAGAGNE DE SIBÉRIE. C'eſt l'*arbre aux pois*. Voyez ce mot.

CARAGUATA. Plante que l'on dit être très-commune dans le bois de l'île de Sainte-Catherine en Amérique, & dont la plûpart des rochers de la côte ſont couverts: elle croît auſſi en quantité ſur les branches des grands arbres, en la maniere du guy ſur nos chênes. Sa feuille, qui reſſemble aſſez à celles des glayeuls, eſt quelquefois d'un beau rouge. Au haut de la tige ſe trouvent les fleurs diſpoſées en épis & d'un rouge vif. Les fruits ſont longs & menus, de couleur violette.

CARAGUE ou CARAQUE. Animal quadrupede du Brésil, semblable au renard, mais plus petit & qui sent plus mauvais. Le carague est de couleur brune ; il a un sac sous le ventre, où il porte ses petits, qui sont au nombre de six ou sept ; il les nourrit jusqu'à ce qu'ils sachent manger & s'approvisionner. Cet animal chasse la nuit ; il est l'ennemi des oiseaux, & sur-tout des poulets. Le carague pourroit bien n'être qu'une espece de *didelphe*. Voyez ce mot.

CARAMBASSE. *Voyez à l'article* Millet.

CARANCRO ou CARANCRE. Espece de vautour de la Louisiane : il ressemble au dindon par sa grosseur, par la forme de sa tête, & par son plumage ; son bec est crochu, ses pieds sont armés de petites griffes ; il est lent dans son vol, friand de charogne ; en un mot, plus carnassier sur la chair morte, que bon oiseau de proie sur le gibier vivant. Les Espagnols qui habitent dans cette contrée, ont publié une Ordonnance par laquelle il est défendu, sous des peines corporelles, de tuer ces oiseaux, dans la vue de les conserver pour manger les débris des bœufs sauvages, dont ils font une grande destruction.

CARANGUE. Poisson blanc & plat, long de trois & jusqu'à quatre pieds : il a un pied de largeur par le ventre, & quatre ou cinq pouces d'épaisseur, la bouche grande, armée de fortes dents ; ses yeux sont rouges & grands : il a deux grandes nageoires au défaut du cou ; les nageoires du dos sont inégales, celles des ouies sont pointues : il a la queue large. Ce poisson, qui est quelquefois commun à la Martinique, est un des meilleurs sauteurs de la mer, & celui qui donne le plus d'exercice aux pêcheurs, par les efforts qu'il fait pour se dégager, soit de l'hameçon, soit de la senne : souvent deux ou trois hommes ne sont pas capables de le tirer à terre. En récompense ils trouvent dans la chair de ce poisson, un des meilleurs mets de la mer : sa chair est blanche, grasse, tendre, savoureuse, nourrissante & saine : la tête se met pour l'ordinaire au bleu ou en soupe ; on en fait de la gelée aussi bonne que celle du veau & du chapon, & selon le P. *du Tertre*, on ne s'en lasse jamais. Le carangue entre la nuit dans les rivieres.

CARAPAS, eſt un très-grand arbre du pays de Cayenne, dont le bois léger, filandreux, eſt très-huileux ; ce qui le garantit des poux de bois. On l'emploie à divers uſages, ſoit pour bâtir, ſoit pour faire des tables à repaſſer le linge ; mais dans ce dernier cas, il ne faut point s'en ſervir à nud lorſqu'il eſt frais coupé ; le bois tacheroit le linge. La plus grande utilité du *carapas*, conſiſte dans l'huile qu'on tire de ſon fruit, qui reſſemble à celui du cacao. On fait cuire ces fruits aux trois quarts, puis on les met par tas, pour les charger d'un poids convenable : un mois après, on les caſſe, on ſépare l'amande que l'on pile, & qu'on met auſſitôt dans une chaudiere ; enſuite on la met à la preſſe. A peine l'huile eſt-elle exprimée, qu'on la fait bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit privée d'eau, pour la conſerver. Cette huile n'a aucune odeur, & n'eſt bonne qu'à brûler : M. *de Préſontaine* dit qu'à Cayenne on s'en ſert auſſi pour frotter légérement les meubles que l'on veut garantir des mittes & d'autres inſectes, qui ne peuvent ſupporter ſon amertume. Les Negres chaſſeurs s'en frottent pour ſe préſerver des *chiques*. Les Indiens encore en font un grand uſage ; ils la mêlent avec du roucou, & s'en oignent le viſage, les cheveux & le corps, pour ſe donner une couleur de feu. Elle eſt auſſi excellente, mêlée avec le brai ſec & le goudron, pour garantir les canots des vers.

Les Indiens tirent l'huile du fruit *carapas* d'une maniere un peu différente : ils expoſent ſur des écorces au ſoleil l'amande pilée ; alors la chaleur de cet aſtre en fait couler l'huile qui eſt reçue dans un vaſe, & qui ne ſe fige pas comme la précédente.

CARAPAT ou KARAPAT. *Voyez l'art.* PALMA-CHRISTI, *& celui de* RICIN.

CARAPULLO. On donne ce nom à une plante qui croît au Pérou comme une touffe d'herbe, & porte un épi dont la décoction cauſe pendant quelques jours le délire à ceux qui en boivent. On lit dans la deſcription du Pérou, inſérée dans l'Hiſtoire des tremblemens de terre par *Hales*, que les Indiens font uſage de cette décoction pour connoître les diſpoſitions naturelles de leurs enfans. Pour cet effet, ils mettent devant les

garçons & les filles, les divers instrumens d'usage propres à leur sexe ; l'instrument que le caprice leur fait prendre dans leur délire, est pour eux une indication de leur inclination pour tel ou tel état. Plusieurs voyageurs se disent témoins de cette particularité.

CARATAS. *Voyez* KARATAS.

CARCAJOU. Animal carnassier de l'Amérique septentrionale, dont M. *Sarrasin* a envoyé la description anatomique à l'Académie des Sciences. La tête de celui qu'il a disséqué, étoit fort grosse & fort courte, eu égard à sa grandeur. L'animal pesoit trente-deux livres : il avoit deux pieds, depuis le bout du museau jusqu'à la premiere vertebre du cou, & cinq pouces de diametre à l'endroit des oreilles qui étoient droites, courtes, & arrondies par le haut ; sa poitrine & son ventre, qui étoient d'un égal volume, avoient un pied deux pouces de diametre ; ses jambes, assez grosses, n'avoient que neuf pouces de long, y compris les pattes qui en avoient quatre, & qui étoient composées de cinq doigts de plus d'un pouce de long, & armées d'ongles crochus, fort pointus, environ de trois lignes de large dans leur base.

La couleur du carcajou est plus ou moins noire, selon les endroits qu'il habite. L'espece en est fort rare, & on en tue peu. Il rugit & souffle comme un chat, dès qu'il est pris & blessé. Sa femelle ne fait ordinairement qu'un petit ; il rampe plutôt qu'il ne marche, & c'est le moins agile de tous les animaux carnassiers. Aussi lent que le *castor*, il est étonnant que le castor devienne sa proie, ainsi que l'*orignac*. Voyez ces mots. Le castor l'évite aisément sur la glace ; mais quand il retourne à sa loge, le carcajou l'attend au passage, le prend & s'en nourrit. Comme le castor dans les pays chauds ne cabanne point, il n'a rien à craindre, parce qu'il se loge fort avant en terre sur le bord des lacs & des rivieres.

Lorsque le carcajou fait la chasse à l'orignac, il cherche par-tout un canton de savanes épaisses & de bois puant, dont il sait que cet animal se nourrit pendant l'hiver, qui est la saison des neiges. Aussi-tôt qu'il y a sur la terre cinq ou six pieds de neige, la route des orignacs y est bientôt tracée ; ces routes n'ont souvent

pour plusieurs orignacs qu'une demi-lieue d'étendue: Les orignacs ne les abandonnent qu'involontairement. Le carcajou ayant reconnu un de ces lieux, il se met à l'affut sur un des arbres contre lesquels l'orignac a coutume de se frotter; & quand celui-ci y vient, il se jette sur lui, le saisit à la gorge, & la lui coupe en un moment malgré les bonds & les efforts de l'orignac, qui se frottant contre les arbres déchire quelquefois la peau de son ennemi; mais le carcajou ne quitte jamais prise, il est très-acharné sur sa proie, & le plus fort de tous les animaux par rapport à sa grandeur: on dit qu'il traîne aisément & assez vîte sur la neige un quartier d'orignac, & qu'il fait aussi la guerre au *caribou*. Voy. ce mot. Le carcajou est plein de ruse: il rompt les attaches qu'on lui tend, détend les pieges, coupe la corde des fusils qu'on prépare pour le tuer, après quoi il mange sans péril les appâts dont on s'étoit servi pour l'attirer. Tout ceci suppose une finesse d'instinct extraordinaire.

CARCAPULLI, *cambogia*, Linn. Arbre qui donne la substance appelée dans le Commerce *gomme-gutte*.

Le carcapulli est un grand arbre touffu & fort branchu, dont le tronc est gros de huit à douze pieds; son bois est blanchâtre; ses feuilles sont pointues par les deux bouts, d'une tissure épaisse, les bords en sont inclinés, garnis de nervures & d'un vert foncé; ses fleurs sont jaunes-rougeâtres, inodores & un peu acides; il leur succede des fruits de la grosseur d'une orange, à huit, neuf & dix côtes saillantes, verts d'abord, ensuite jaunâtres, & blanchâtres étant mûrs, d'un goût aigrelet, renfermant dans la pulpe de grosses semences oblongues, applaties & de couleur bleue: ce fruit s'appelle *coddam-pulli*.

Cet arbre croît dans Cambaie, en Chine, près de Siam, & dans l'île de Ceylan, où il est appelé *kanna-goraka*: on présume qu'il croît aussi dans l'île de Cayenne. On tire de ces arbres par de fortes incisions qu'on fait à leur tronc, la gomme-gutte; ce suc est d'abord laiteux, il s'épaissit ensuite au soleil, & l'on en fait de gros bâtons ou de grosses masses, telles que nous les recevons dans le Commerce.

La *gomme-gutte* eſt un ſuc concret réſino-gommeux, demi-inflammable, compact, ſec, d'une couleur de ſafran jaunâtre, ſans odeur & preſque ſans goût, produiſant cependant une légere acrimonie dans le goſier: elle ſe diſſout en plus grande quantité dans l'eſprit de vin que dans l'eau, à qui elle donne une couleur citrine. Cette ſubſtance a reçu bien des noms qui ne proviennent peut-être que des différens pays d'où on l'apporte, ou de la maniere de prononcer des différentes nations commerçantes.

Les Indiens s'en ſervent en Peinture & peu en Médecine: elle teint la ſalive & l'eau en jaune: ils la diſſolvent dans l'huile de lin, & quand ils ont le ventre reſſerré, ils avalent cette liqueur. Il eſt conſtant que la gomme-gutte purge beaucoup en produiſant ſouvent des nauſées: c'eſt le purgatif des goutteux. Les Américains en font macérer pendant une nuit gros comme une aveline dans une liqueur aqueuſe, & ſe purgent de cette maniere: la doſe pour les François eſt de dix à ſeize grains. L'uſage de cette ſubſtance eſt actuellement conſidérable, parce qu'on en tire un très-beau jaune facile à employer, & dont on ſe ſert pour la miniature & pour les lavis.

On porte des côtes du Malabar dans les autres Provinces le fruit ſec *coddam-pulli:* on s'en ſert dans les alimens, & les habitans en font grand cas pour exciter l'appétit: ils en mettent dans leurs ſauces, ils le croient propre à augmenter le lait aux nourrices, & pour toutes ſortes de flux de ventre contractés par le trop grand exercice du coït; ainſi le fruit a la propriété de reſſerrer ce que le ſuc du même arbre relâche.

Nous ne connoiſſons la gomme-gutte que depuis cent ſoixante-dix ans: les Indiens l'appellent *lonan-cambodja*, parce qu'elle vient de la Province Cambodje, voiſine du royaume de la Chine. On a cru long-temps qu'elle n'étoit que le ſuc de l'euphorbier épaiſſi: d'autres ont penſé que c'étoit un ſuc de tithymale & de ſcammonée, ou le ſuc exprimé du ricin des Indes, coloré avec le *terra merita*, ou avec le ſuc de la rhubarbe; mais les Voyageurs s'accordent à dire que c'eſt de l'arbre *carcapulli* que ſe tire la gomme-gutte. On

trouve deux diſſertations intéreſſantes ſur la *gomme gutte* ; l'une eſt de M. *Boulduc*, inſérée dans les *Mém. de l'Acad. des Scienc. 1701* ; l'autre eſt de M. *Geoffroi*, dans la *Matiere Médicale* de cet Auteur.

CARCHARIAS, c'eſt l'*acula d'Archangel* & la *lamie* des Auteurs. *Voyez* REQUIN.

CARDAMINE. *Voyez* CRESSON DES PRÉS.

CARDAMOME, *cardamomum*. Dans le commerce & en Médecine on connoît trois eſpeces de cardamomes, qui toutes nous viennent des Indes, & qui ont été déſignées par les Grecs ſous le nom de *chair-bua*.

La premiere s'appelle : GRAND CARDAMOME OU MANIGUETTE, OU GRAINE DE PARADIS, *cardamomum majus ſemine piperato*. La plante qui donne le fruit dont il eſt queſtion, n'eſt guere connue par la deſcription qu'en donnent *Pomet*, le P. *Labat* & *Flacourt* dans ſon Hiſtoire de Madagaſcar : ce fruit eſt une coque ou gouſſe, faite comme une petite figue alongée, contenant un bon nombre de graines triangulaires, de couleur rougeâtre, blanche en dedans, d'un goût âcre & mordicant comme celui d'un mélange de poivre, de camphre, de lavande & de thym. Cette graine qui entre dans la préparation du vinaigre & dans pluſieurs compoſitions galéniques, tire ſon nom *maniguette* d'une ville d'Afrique, nommée *Maleguetta*, où l'on en faiſoit le commerce. Nous préſumons que ce cardamome eſt le *guér* des Sénégalois, le *longouze* de l'Inde, le *tſaokeou* des Chinois & l'une des eſpeces de *poivre d'Ethiopie*, ainſi appelées de quelques colons François.

La deuxieme eſpece ſe nomme CARDAMOME MOYEN, *cardamomum medium*. Sa gouſſe eſt de la même couleur, mais plus petite, triangulaire, courbée ; ſes graines d'un rouge-violet, d'un goût fort âcre ; la plante qui porte ce fruit naît en divers endroits des grandes Indes.

La troiſieme eſpece ſe nomme CARDAMOME PETIT ; *cardamomum minus* : ſon fruit eſt le plus petit & le plus uſité des trois ; ſes gouſſes ſont également triangulaires, d'un blanc fauve, rayées ou cannelées, attachées à de petites queues de même couleur, contenant un nombre de ſemences preſque carrées, arrangées & entaſ-

ſées les unes ſur les autres comme dans les eſpeces précédentes, ſéparées par des pellicules membraneuſes très-déliées; leur couleur eſt un peu rougeâtre, griſâtre, l'odeur aromatique, & la ſaveur fort âcre : elles ſont blanches en dedans comme tous les cardamomes.

La graine des cardamomes eſt un puiſſant alexipharmaque & carminatif : on en mâche en Europe pour exciter à cracher, & dans l'Inde pour ſe rafraîchir lors des grandes chaleurs : les Malayes en font un très-grand uſage pour aſſaiſſonner leurs mets, & ſur-tout la chair & le poiſſon rôti. Les différens cardamomes donnent abondamment une huile eſſentielle aromatique.

M. *Haller* ne cite que le grand cardamome dont on tire une huile fort ſemblable à celle du cajeput (cajepoutou;) & il ajoute que le véritable arbre d'où cette huile ſe tire eſt cependant un arbre qu'on nomme dans les Moluques, *bois blanc*, & qui paroît être une eſpece de laurier : c'eſt des feuilles qu'on tire cette huile, qui a l'odeur du camphre, & qui appliquée à une dent en arrête la douleur, mais en la rongeant & la faiſant tomber par morceaux. On en prend auſſi quelques gouttes avec du ſucre pour appaiſer les coliques : on nous envoie les cardamomes des Indes par l'Egypte, & de-là à Marſeille, ou par l'Océan à Saint-Malo & en Hollande.

CARDASSE. *Voyez* OPUNTIA.

CARDES. Il y a deux ſortes de *cardes*, celle d'artichaut & les cardes poirées. *Voyez* ARTICHAUT & BETTE : il y a auſſi les cardons d'Eſpagne. *Voyez* CARDONS.

CARDIAQUE. *Voyez* AGRIPAUME.

CARDINAL, *cardinalis avis*, *aut ſylvia vertice rubro.* Bel oiſeau de l'Amérique, du genre du *tangara*, *voyez ce mot*, & dont le plumage eſt d'un rouge éclatant, garni derriere la tête d'un petit capuchon qui n'imite pas mal celui d'un camail. Le plumage des ailes & de la queue eſt noir. Cet oiſeau eſt à-peu-près gros comme un merle : il a le bec gros & fort noir, ainſi que les pattes; les femelles ſont en tout moins hautes en couleur. Le cardinal ſiffle d'un ton

haut, perçant, net & distinct : son ramage est plus agréable dans le bois que dans les maisons, sa voix trop forte déplaît dans un appartement. On dit que cet oiseau ne chante en hiver qu'après avoir bu. Le gosier de la plupart de nos Chantres se trouve fort bien de cette habitude, en toutes saisons. Le cardinal est prévoyant, il amasse en été pour l'hiver. Des habitans ont trouvé dans ses cachettes plus de grains qu'il n'en tiendroit dans un boisseau, mesure de Paris. L'endroit où est le magasin de cet oiseau est artistement couvert de feuilles, de branches d'arbres & de bûchettes, il n'y a qu'un trou par où il entre. Le cardinal se trouve au Brésil & au Mexique. Il y a aussi *le cardinal tacheté*; le *cardinal à collier*; le *cardinal pourpre* de Cayenne; le *cardinal roux* ou *brun*. Le *cardinal de Madagascar* est une espece de *moineau*, de même que le *cardinal Dominiquain*. Le *cardinal d'Angola* est le moineau de paradis, *loxia erythrocephala*, LINN. Le *cardinal hupé* est le gros-bec de Virginie.

On donne aussi quelquefois le nom de cardinal à un oiseau d'Europe, semblable au *gros-bec*. Voyez ce mot.

CARDINALE. Suivant M. *Deleuze*, c'est une plante du genre des *rapuntium* de *Tournefort*, ou le *lobelia* de *Linnæus*. Les plantes de ce genre portent des fleurs à corolle monopétale irréguliere, faite en gouttiere, terminée par une levre refendue ordinairement en cinq parties. Le calice est fendu en cinq languettes. Le pistil est enveloppé d'une espece de gaîne qui porte les étamines. A ces fleurs succede une capsule à deux ou trois loges. Les especes les plus remarquables sont la *cardinale rouge*, & la *cardinale bleue*. La premiere qui est vivace, a deux feuilles pointues, larges d'un pouce, dentelées en scie : sa tige est droite, haute de trois pieds & porte à l'extrémité un épi de fleurs du plus beau rouge.

La *cardinale bleue*, dit encore M. *Deleuze*, se distingue par la couleur de ses fleurs & parce que les dentelures de ses feuilles sont arrondies. Moins belle que la premiere, elle a sur celle-ci l'avantage de l'utilité, s'il est vrai qu'elle puisse servir de remede anti-vénérien, ainsi qu'on le prétend.

CARDINALE, *pyrochroa*. M. *Geoffroy* donne ce nom à un insecte d'un beau rouge couleur de feu. Il se trouve en automne sur les haies : il est rare. Ses antennes pectinées d'un seul côté forment des especes de barbes ou panaches qui contribuent à sa parure. Il n'a de noir que les antennes, les pattes & le dessous du corps.

CARDITES. Nom donné aux coquilles bivalves & fossiles, du genre des *cœurs*. Voyez ce mot.

CARDONS, *cinara spinosa*. Plante potagere qui se multiplie de graine, & dont il y a deux especes renommées : savoir, les cardons de Tours & les cardons d'Espagne. Ces plantes sont des especes d'*artichauts*, dont elles ne different que par les épines roides dont les angles des feuilles & les écailles des calices sont armées. Lorsque les feuilles de ces plantes sont parvenues à leur grandeur, on les enveloppe de paille & on les butte d'un pied de terre, qui en diminuant la transpiration & le contact de l'air, les fait blanchir & les attendrit. Ce sont les côtes blanchies de cette plante, dont on ôte les bords minces & feuillés, qu'on sert sur les tables parmi les mets les plus recherchés.

On seme la graine du cardon dans le courant du printemps, soit en pleine terre bien meuble, soit sur des couches, & l'on a soin d'arroser.

CARIA, CARREYAN ou COMEGEN. *Voyez à l'article* FOURMI.

CARIACOU. Nom sous lequel on connoît le chevreuil au Brésil.

CARIAMA ou CARIANA. Cet oiseau habitant des marais du Brésil est de la grandeur du héron : son cri, assez semblable à celui de la femelle du paon, se fait entendre de fort loin ; son bec en cône courbe est court, & d'un jaune rembruni. Une crête d'un noir varié de cendré lui décore le dessus du bec. Ses yeux, qui sont de couleur d'or & très-beaux, contrastent avec le gris, le brun & le roux, dont tout son corps est varié. Ses ailes finissent à-peu-près avec sa queue. Il ne s'appuie en marchant que sur les trois doigts de devant.

CARIAROU, *convolvulus tinctorius fructu vitiginco*. Espece de liane des Antilles, dont la feuille sert aux colons Portugais pour teindre leurs hamacs en cramoisi. On tire encore des feuilles de cette plante, une espece de fécule qui imite le vermillon, & dont les Indiens se peignent le corps : le cariarou paroît facile à multiplier ; on en voit un beau berceau au Gouvernement de Cayenne. *Barrere* dit que le mot *cariarou* signifie & la plante & la fécule. *Voyez* LIANE.

CARIBOU. Animal sauvage du nord de l'Amérique, qu'on confond avec le vrai cerf du Canada ; mais qui en differe, ayant autant de rapport avec le renne du Nord ou de Laponie. Cet animal est extraordinairement léger : il a les ongles plats & fort larges, garnis d'un poil rude entre-deux, qui l'empêche d'enfoncer dans la neige, sur laquelle il court presque aussi vite que sur la terre. Il habite les savannes & les forêts, où croît l'*anagyris fetida*, plante qu'il aime beaucoup ; & quand elles sont épaisses, il s'y fait des routes, comme la plupart des animaux qui habitent le fort des bois : il les suit ordinairement. Le caribou des forêts épaisses a les cornes fort petites, celui des forêts claires les a fort grandes : c'est un animal à qui le *carcajou* fait la chasse. *Voyez ce mot.*

CARICOIDE. Genre de fossile polypier, de figure sphérique, avec ou sans pédicule, ayant une cavité circulaire à son extrémité supérieure ; quantité de petits trous dispersés sur la surface extérieure, & dans son intérieur des tuyaux presque cylindriques. On en distingue un grand nombre d'especes ou de variétés, nouvellement décrites par M. *Guettard* dans le second volume de ses Mémoires sur différentes parties des Sciences & Arts. *Voyez* Fongite & Figue fossile.

CARIGUEIBEJU. Nom que l'on donne au Brésil à une espece d'animal voisine de celle de la loutre, & qu'on connoît aussi sous le nom de *saricovienne*. Voyez ce mot.

CARINDE. Oiseau de l'Amérique, l'un des plus beaux à voir ; il est de la grandeur d'un corbeau ; son plumage depuis le ventre jusqu'au gosier, est d'un jaune d'or ; ses ailes & sa queue sont fort longues & de cou-

leur d'azur ; quelquefois son plumage est en partie rouge, & en partie azuré. Ces oiseaux par la forme du bec, la tête & les pieds, ont beaucoup de rapport avec le perroquet. Les sauvages en font grand cas : ils leur arrachent les plumes trois ou quatre fois l'an pour en faire des chapeaux, garnir des boucliers, des épées de bois, des tapisseries, des nattes & autres choses. Les *carindes* ne sont point farouches : pendant le jour ils se tiennent dans les arbres, proche des cabanes des Sauvages ; & le soir, les uns se retirent dans les cabanes, & les autres dans les bois ; mais les matins ceux-ci ne manquent jamais de revenir proche des cabanes, où ils restent tout le jour comme des oiseaux privés.

CARLINE, *carlina.* On lui donne aussi les noms de *chardonnerette* & de *caméléon blanc.* Cette plante pousse de grandes feuilles, profondément découpées, couchées à terre, garnies de pointes dures & fort piquantes. De la racine, qui est pivotante, longue de deux pieds & grosse comme le pouce, s'éleve une tête orbiculaire, épineuse, soutenant des especes de fleurs à fleurons ; mais sans tige. Les écailles intérieures du calice, qui est assez évasé, sont longues & un peu colorées, ce qui donne à la fleur l'apparence d'une fleur radiée. C'est en cela que consiste le caractere générique. Cette plante croît naturellement sur les lieux montagneux, sur les Alpes, les Pyrenées & le Mont-d'Or. Les paysans en mangent les têtes pendant qu'elles sont encore jeunes & tendres. Les racines desséchées de cette plante ont une odeur forte & aromatique, & un goût de fenouil. On préfére celles dont la couleur est grisâtre extérieurement, & blanchâtre dans l'intérieur. On les croit propres contre les maladies contagieuses : elles sont alexiteres, apéritives & hystériques. Charlemagne employa aussi ces racines pour guérir les fievres malignes de ses soldats.

A l'égard de la plante nommée *caméléon noir*, ce n'est pas, dit M. *Deleuze*, une espece de carline, mais un *échinops.*

CARNIVORE, CARNASSIER : se dit des animaux qui vivent de chair. On trouve dans l'Encyclopédie, à l'article *Carnivore*, des détails intéressans sur

la variété qui s'obſerve dans les eſtomacs des *granivores* & des *carnivores*.

CAROCHUPA. Voyez *Singes du Pérou*.

CAROTTE, *daucus ſativus, radice luteâ*. La carotte eſt une eſpece de *daucus*, qu'on cultive dans les jardins potagers, & dont la racine eſt fort en uſage dans nos cuiſines. C'eſt une plante légumineuſe qui pouſſe des feuilles grandes, vertes, velues, découpées, d'une odeur & d'une ſaveur aſſez agréables; ſa tige eſt ronde, également velue, creuſe, rameuſe, & croît juſqu'à quatre pieds de hauteur; pour la faire groſſir, ainſi que la racine, on en coupe les montans à un demi-pied de terre. Cette tige eſt chargée en ſon ſommet d'ombelles, qui portent de petites fleurs inégales, échancrées & diſpoſées en fleurs de lis : le calice de cette fleur ſe change en un petit fruit compoſé de deux ſemences jointes enſemble, velues, rudes au toucher. Sa racine eſt groſſe, longue, charnue, d'un jaune plus ou moins foncé, facile à rompre, d'un goût douceâtre : il y en a une autre eſpece dont la racine eſt blanche, également uſitée dans nos cuiſines : les feuilles de l'une & de l'autre ſont vulnéraires & ſudorifiques. La biere qui a fermenté avec la graine de carotte eſt diurétique & convient, dit M. *Haller*, aux néphrétiques. On tire de la racine un véritable ſucre, ce qui eſt rare dans les plantes d'Europe. Cette même racine réduite en cataplaſme, fait un remede pour le cancer ouvert dont on fait beaucoup de cas depuis quelque temps : on tire encore de la graine une eau, qui animée par l'huile eſſentielle de bergamotte, devient une liqueur fort agréable.

CAROTTE D'ALSACE. C'eſt l'angélique des prés à feuilles de perſil.

CAROTTE SAUVAGE OU FAUX CHERVI, *daucus vulgaris*. Cette plante qui croît dans les prés & dans les lieux ſablonneux, pouſſe pluſieurs tiges, cannelées, velues & hautes d'un pied & demi à deux pieds. Ses fleurs ſont blanches, purpurines & diviſées en paraſols au haut des tiges, comme dans la carotte ordinaire. Ce paraſol prend la figure d'un nid d'oiſeau : aux fleurs ſuccedent des graines velues, griſes, oblongues,

jointes deux à deux, & garnies de poils. Sa racine est plus petite & plus âcre que celle de la carotte cultivée. En Médecine, on substitue quelquefois sa semence à celle du *daucus de Crete*, (*voyez ce mot*); mais la vertu en est plus foible. Ses graines sont fort estimées contre la colique néphrétique. L'une & l'autre *carottes* ne se multiplient que de graines, & se sement en Avril & Mai sur planches.

CAROUBIER ou CAROUGE, *caroba siliqua edulis*. C'est un arbre de moyenne grandeur, branchu, garni de feuilles épaisses, nerveuses, vertes, presque rondes & qui ne tombent point en hiver. Les fleurs mâles & les fleurs femelles viennent sur des individus différens. Les mâles sont à étamines jaunâtres, & forment de petites grappes rouges; les femelles sont formées de cinq tubercules sans pétales: au pistil succede un fruit qui a la forme d'une gousse applatie, de la longueur d'un demi-pied & plus, sur un pouce & demi de large: on le nomme *carouge*. Cette gousse un peu arquée, renferme des semences applaties & contenues dans des loges transversales, creusées dans une pulpe succulente, qui remplit l'intérieur de la silique. Cette pulpe est de la consistance d'un suc épais, noirâtre, mielleux, douceâtre, ayant quelque rapport avec la moelle de casse. Lorsque ce fruit est vert, il a un goût désagréable; mais mûr, il est assez gracieux: on le regarde comme béchique. Les Egyptiens extraient de ce fruit un miel fort doux, qui sert de sucre aux Arabes. On l'emploie pour confire les tamarins, les mirobolans & autres fruits; il a aussi une vertu laxative. En Syrie & en Egypte, on retiroit anciennement de ce fruit une espece de vin par la fermentation. Le caroubier étoit autrefois très-commun en Palestine, en Judée & en Egypte: on en voit beaucoup en Provence, en Espagne & à Naples. Dans les lieux où il est commun, les pauvres s'en nourrissent, & on en engraisse le bétail; il est très-difficile à élever dans ce pays-ci. Son bois est dur & d'un bon usage.

CAROUGE, *xanthornus*. On trouve cet oiseau en Asie, en Afrique & en Amérique: on en compte au

moins dix variétés ; leur plumage eſt diverſement mélangé de bleu, de jaune, de cendré, de noir ; les plus gros égalent à peu près la grive, & les autres le pinçon, quelques-uns ont un ramage fort doux ; l'eſpece qu'on voit à Saint-Domingue y eſt appellée *demoiſelle*. Ces oiſeaux conſtruiſent des nids charmans, ils ſont formés de petites fibres de feuilles entrelacées les unes dans les autres, & formant des portions d'un globe coupé en quatre, ſi artiſtement couſu ſur une feuille de bananier ou de quelqu'autre arbre, que la feuille fait elle-même un des côtés du nid.

CARPE, *cyprinus*. Poiſſon d'eau douce, fort commun, & trop connu de tout le monde pour qu'il ſoit beſoin de le décrire. M. *Duvernay* l'aîné & M. *Petit* le Médecin, ont donné dans les *Mémoires de l'Académie, année 1733*, les obſervations anatomiques & phyſiques qu'ils ont faites ſur ce poiſſon. Ces détails, quelqu'intéreſſans qu'ils ſoient, ſeroient ici déplacés : c'eſt dans cette ſource précieuſe qu'il faut les chercher. Quant à la ſtructure merveilleuſe des ouies de la carpe, & de pluſieurs autres parties, tant intérieures qu'extérieures, & qui lui ſont communes avec preſque tous les autres poiſſons, nous renvoyons au mot POISSON. Nous croyons cependant utile d'indiquer ici les principaux caracteres de ce genre de poiſſons, & de l'eſpece dont il eſt mention dans cet article. La carpe & les poiſſons que des Ichtyologiſtes rapportent à ce genre, ſont de l'ordre des poiſſons à nageoires molles ; la membrane qui borde les couvercles des ouies eſt ſoutenue de trois côtes : ils n'ont point de dents dans la bouche ; mais on trouve quelques oſſelets qu'on préſume en faire l'office, placés au fond du goſier. Entre les divers caracteres qui diſtinguent la carpe des autres eſpeces du même genre, la ſtructure des premiers rayons de la nageoire du dos & de celle de l'anus eſt un des principaux : les trois premiers rayons de ces nageoires, plus courts que le quatrieme, ſont réunis de maniere à paroître au premier coup d'œil n'en former qu'un ; & le troiſieme eſt barbelé, dit M. *Deleuze*.

On trouve la carpe dans les rivieres, dans les étangs, dans les marais, & jamais dans la mer. Il y en

a de plusieurs grandeurs ; ses écailles sont extrêmement grandes & larges : elle multiplie beaucoup, & parvient même à un âge fort avancé, comme le prouvent ces grandes & grosses carpes blanches, que l'on voit dans les canaux de Fontainebleau & de Chantilly ; mais il est difficile de croire, comme quelques Auteurs l'ont dit, qu'elles vivent jusqu'à cent ans.

On prétend que dans certains lacs & dans de certaines rivieres, les carpes parviennent jusqu'à la grandeur de trois coudées. M. *Darci*, ci-devant Contrôleur de la maison de S. A. S. Monseigneur le Prince de Condé, nous a dit avoir vu en 1733 sur la table de S. A. S. Monseigneur le Prince de Conti, à Offenbourg, une carpe du Rhin qui avoit trois pieds & demi de long entre œil & bat ; elle pesoit quarante-cinq livres. La carpe se nourrit d'herbes & d'insectes qu'elle trouve dans les eaux. Il semble que l'étang soit destiné pour la carpe, tant elle y réussit bien.

On a lieu d'observer ici que la Nature pourvoit d'autant plus à la reproduction, qu'il y a plus de causes de destruction. La carpe femelle contient une quantité d'œufs prodigieuse, qui, quoique paroissant innombrable, a été cependant soumise au calcul. M. *Petit*, en ayant pesé une certaine quantité dans une balance très-exacte, & les ayant nombrés, a jugé ensuite, par voie de comparaison, qu'une carpe de grandeur moyenne donne trois cents quarante-deux mille cent quarante-quatre œufs ou environ. Quelle espérance de multiplication ! mais de ce nombre combien peu viennent à bien ? La plupart de ces germes ou des embrions naissans, deviennent la proie & la nourriture des autres poissons.

Les carpes fraient dans les mois de Mai & d'Août : elles ne sont pas alors si bonnes à manger, parce que elles sont maigres & insipides, comme il arrive à presque tous les autres poissons. La carpe est dans sa grande bonté dans les mois de Février, Mars & Avril.

Les carpes d'étang sont ordinairement moins estimées que celles des rivieres ; mais il y en a où elles sont excellentes : tel est celui de Camiere, près de

Boulogne-ſur-mer, qui eſt fameux pour la multitude, la groſſeur & la délicateſſe des carpes qu'on y pêche, & dont les belles ſe vendent 24 à 30 livres. On pêche dans quelques rivieres des carpes, qui pour l'extérieur ſont en tout ſemblables aux autres; mais dont la chair eſt ferme, graſſe, excellente, rougeâtre preſque comme celle du ſaumon: ce qui les a fait nommer *carpes ſaumonées*. Quelque bonnes que ſoient nos carpes, elles ne ſont pas ſi délicates que celles qu'on pêche dans le Wang-Ho, près du Patle-Cheu en Chine. Les Mandarins de la province en font tranſporter un grand nombre à Pékin pendant l'hiver, pour l'Empereur & les Grands de la Cour. Les carpes de la Saône, de la Seine, de la Loire, du Rhin ſont très-eſtimées, ſurtout ces dernieres, parce que l'eau de ce fleuve eſt plus pure & plus rapide. La carpe eſt un bon aliment; elle ſe digere facilement, & convient à tous les tempéramens, excepté aux perſonnes ſujettes à la goutte: on a des obſervations que ſon uſage en réveille les accès. La laitance de ce poiſſon eſt, comme l'on ſait, un mets délicat, & qui fournit une nourriture ſi ſubſtantielle, qu'on a vu des éthiques guéris par l'uſage de ces laitances. Tout le monde connoît auſſi la bonté exquiſe des langues de carpe & la délicateſſe du palais de ce poiſſon. Comme le fiel que fournit la carpe eſt un peu âcre, & cependant tempéré, il eſt propre à déterger & à empêcher les taies de ſe former dans les yeux.

Quoique l'eau paroiſſe le ſeul élément du poiſſon, la carpe peut cependant vivre long-temps dans l'air: cela eſt prouvé par la maniere dont on engraiſſe les carpes en Hollande & en Angleterre. On les ſuſpend à la cave, ou dans quelque autre lieu frais, dans un petit filet ſur de la mouſſe humide, enſorte que la tête de la carpe ſorte hors du filet; de cette maniere, on les garde aſſez long-temps en vie pour les engraiſſer, en les nourriſſant avec de la mie de pain & du lait.

Nous décrirons au mot Poisson, une autre maniere d'engraiſſer le poiſſon par la caſtration. *Voyez* Poisson.

La carpe ſe pêche de pluſieurs manieres, à l'hameçon ou au filet, mais très-aiſément dans la plûpart des

étangs, parce qu'on les met à sec. Dans les étangs qui ne peuvent être mis à sec, elles sont assez difficiles à pêcher; car c'est un des poissons les plus fins & les plus méfians. Lorsqu'il sent l'approche du filet, il plonge la tête dans la bourbe, & laisse glisser le filet sur la queue, qui ploie à volonté; il reste ainsi tranquille, jusqu'à ce qu'il n'entende plus de mouvement: ainsi, la vraie maniere de le pêcher dans les canaux, est de promener le filet sans bruit & avec une extrême lenteur.

CARPE PIQUANTE ou A AIGUILLONS. On nomme ce poisson *pigo* dans le Milanois. *Voyez* Pigo.

CARPOBALSAME. *Voyez au mot* BAUME DE JUDÉE.

CARPOLITES. On donne ce nom à des fruits pétrifiés, tels que les noix, le gland, les siliques, les fruits en cône de pin, les châtaignes, &c. Quelquefois aussi l'imagination fait donner ce nom à des pierres charriées par des fleuves, & qui ont pris accidentellement la figure extérieure des fruits; alors ce sont des *carpomorphytes.*

CARRELET, *quadratulus.* Poisson de mer fort plat, taillé en losange comme le turbot, blanc d'un côté, grisâtre de l'autre, avec de petites taches rouges. Quand ce poisson grandit, il prend le nom de *plie.* Voyez ce mot.

CARRET. Espece de tortue qui fournit l'écaille des tabatieres. *Voyez à l'article* TORTUE.

CARRIERE. Nom donné à un lieu creusé en terre, d'où l'on tire la pierre pour bâtir, ou par un puits en pleine campagne, comme aux environs de Paris, ou de plein-pied le long de la côte d'une montagne, comme à Saint-Leu & autres endroits: on dit *perriere* ou *pierriere* en quelques lieux. Les carrieres d'où l'on tire le marbre, se nomment *marbrieres*; celles d'ardoise, *ardoisieres*; celles de plâtre, *plâtrieres*, &c. On détache la pierre dans les carrieres, avec des coins, des marteaux, des leviers, des pics, quelquefois avec des tarieres & la poudre à canon, selon la résistance des masses, la nature de la pierre, & le parallélisme des bancs ou l'inégalité du rocher. Les bancs de pierre à bâtir des environs de Paris, sont composés de coquilles

en couches horizontales, & ont depuis huit jusqu'à dix-huit & vingt pouces d'épaisseur, &c. On connoît des carrieres qui sont d'une étendue très-considérable, celle de Mastricht, par exemple, où l'on dit que cinquante mille personnes peuvent se réfugier, & qui est soutenue par plus de mille piliers, qui ont vingt ou vingt-quatre pieds de hauteur; l'épaisseur de terre ou de rocher qui est au-dessus, est de plus de vingt-cinq brasses: il y a dans plusieurs endroits de cette carriere, de l'eau & de petits étangs où l'on peut abreuver du bétail, &c. Voyez *Transact. Philosoph. abr. vol. II. p. 463.* Les mines de sel de Pologne forment des excavations encore plus grandes que celle-ci. Les grottes de la Thébaïde sont de vraies carrieres, qui occupent un terrein de dix à quinze lieues: elles sont creusées dans la montagne du Levant du Nil. Il y a ordinairement de vastes carrieres auprès de toutes les grandes villes; mais un tel détail seroit ici déplacé: d'ailleurs, les ouvrages des hommes, quelques grands qu'ils puissent être, ne tiendront jamais qu'une bien petite place dans l'histoire de la nature. Il faut avoir pour principe dans les bâtimens, de poser les pierres sur leur lit, c'est-à-dire, dans la même situation qu'elles se sont trouvé placées dans la carriere, parce que dans cette situation, elles portent de plus grands fardeaux & s'éclatent moins. Plus la pierre est dure & pleine, meilleure elle est; elle résiste davantage à l'air, à l'humidité & à la gelée: en général, il faut qu'une pierre ait jeté toute son eau de carriere, avant de l'employer.

M. *le Royer de la Sauvagere*, Ingénieur en chef, & de l'Académie des Belles-Lettres de la Rochelle, Seigneur de la Terre des Places en Touraine, près Chinon, atteste qu'auprès de son Château, une partie du sol s'est métamorphosée deux fois en un lit de pierre tendre, dans l'espace de quatre-vingts ans: il a été témoin lui-même de ce changement; tous ses vassaux & ses voisins l'ont vu. Il a bâti avec cette pierre, qui est devenue très-dure, étant employée. La petite carriere dont il l'a tirée, recommence à se former de nouveau: c'est au fond d'une petite piece d'eau qui

ſert de décoration au jardin de ſon Château. Le ſol d'une vaſe glutineuſe & poiſſeuſe, ſe métamorphoſe en un banc de pierre blanche de neuf à douze pouces d'épaiſſeur. On aſſure qu'il y renaît des coquilles, qui d'abord ne ſe diſtinguent qu'avec un microſcope, & qui croiſſent avec la pierre. Ces coquilles ſont, dit-on, de différentes eſpeces; il y a des oſtracites, des gryphites, qui ne ſe trouvent dans aucune de nos mers, des cames, des tellines, des cœurs, dont les germes ſe développent inſenſiblement, & s'étendent juſqu'à ſix lignes d'épaiſſeur. On obſerve au fond du ſol quelques crevaſſes, d'où l'on voit ſourdre quelques veines d'eau, qui charrient la matiere propre à former la pierre & les coquilles. *Avant-Coureur, ann. 1769, n°. 43.*

On conçoit bien le renouvellement de la pierre dans cette carriere, au moyen des eaux qui ſont le véhicule de ces dépôts lapidifiques: mais que des coquilles du genre des huîtres, & de mers éloignées, tirent leur ſemence d'une matiere inorganique, c'eſt rentrer dans le ſyſtême des formes plaſtiques.... Les corps organiques ont évidemment un prototype dans la nature, & les prétendues gryphites ne ſont vraiſemblablement, ou que des noyaux de coquilles, ou des corps accidentellement configurés, qui augmentent de volume par une incruſtation pierreuſe.

CARTAME ou SAFRAN BATARD, *carthamus.* C'eſt une plante que l'on cultive pour la teinture dans quelques provinces de France, d'Italie & d'Eſpagne. Elle s'éleve environ à la hauteur d'une coudée. Ses feuilles alternes embraſſent la tige, & ſont garnies par leurs bords de petites épines roides. Ses fleurs ſont à fleurons fibreux, longs de plus d'un pouce, d'un beau rouge de ſafran foncé, & découpées en lanieres en cinq parties. A ces fleurs, nommées dans le commerce, ſafran bâtard ou ſafran d'Allemagne, *ſafranum*, ſuccedent de petites graines terminées en pique, blanches, luiſantes, & contenant chacune une amande huileuſe, d'une ſaveur d'abord douce, enſuite âcre. Cette graine eſt appelée par quelques-uns, *graine de perroquet*, parce que les perroquets la mangent avec avidité, & s'en

engraissent sans être purgés ; au lieu que c'est un purgatif pour les hommes. On fait peu d'usage de cette graine en Médecine. Lorsqu'on s'en sert pour inciser les humeurs visqueuses, on la joint à des remedes stomachiques. La fleur est employée en teinture pour donner aux étoffes de soie les belles nuances de couleur de cerise, de ponceau & de couleur de rose. Les Plumassiers s'en servent aussi. On retire des étamines de ce safran bâtard, un beau rouge, dont les dames font usage pour imiter ce bel incarnat naturel qui manque quelquefois à leur visage : on appelle cette poudre, *rouge* ou *vermillon d'Espagne* & de *Portugal*, ou *laque de cartame.*

CARTE GÉOGRAPHIQUE. Coquillage univalve, orné d'une traînée & de points blancs, qui donnent l'idée des lacs du Globe-Terrestre : c'est une *porcelaine.* Voyez ce mot.

CARTILAGE, *cartilago.* C'est une des parties solides du corps de l'animal, blanche, polie, uniforme, flexible & élastique, moins compacte qu'un os, mais plus dure qu'aucune autre partie. Les cartilages paroissent être à-peu-près de même nature que les os, qui ont été *cartilages.* Voyez à l'article *Os*, & à la suite de l'histoire de l'*Homme.* L'usage des cartilages est d'empêcher les os de s'offenser ou de se blesser par un froissement continuel, de les joindre l'un à l'autre par synchondrose, de contribuer à la conformation de certaines parties, comme le nez, les oreilles, la trachée, les paupieres, &c.

CARVI, *carvi officinarum.* C'est une plante qui pousse plusieurs tiges, hautes d'un pied & demi, rondes, rameuses, nouées, carrées & vides. Ses feuilles naissent comme par paires le long d'une côte, & découpées menu. Les fleurs qui sont blanches, disposées en lis, naissent sur des ombelles, soutenues aux sommets de la plante : à ces fleurs, de peu de durée, succedent des graines longuettes, convexes d'un côté, concaves de l'autre, ornées de trois cannelures, d'un vert obscur, d'une odeur de fenouil, d'une saveur d'anis, de cumin & de panais. Cette graine est une des quatre grandes semences chaudes : elle entre dans la

composition du rossolis ou eau des sept graines. On en tire par la distillation une huile essentielle, âcre & fort pénétrante, qui dissoute dans de bon esprit de vin, & injectée dans l'oreille, est excellente pour la surdité. Le carvi est en général un puissant carminatif, qui vient abondamment dans le Languedoc & la Provence. On prétend qu'elle a été nommée *carvi*, de *Carie*, qui est un pays de l'Asie mineure, où les Anciens la trouverent.

CARYOPHILLOIDES. Pétrifications communément calcaires, d'une forme souvent conique, striées, & cellulaires : il y en a qui ressemblent un peu à des clous de girofle, & qui ont au-dessus une espece d'étoile, ou la forme d'une fleur en cloche, & pentagone. Quelques Naturalistes ont supposé que ces dernieres étoient des articulations de quelques especes d'étoiles de mer arborescentes. Dans ce cas, elles seroient du même genre que les *trochites*. (Voyez ces mots.) D'autres les rapportent aux corallines étoilées : ce seroit également l'ouvrage d'une sorte de polypier. *Voyez Ellis, Essai sur l'Hist. Nat. des Corall.*

Il est certain que l'analogue marin, qui s'y rapporte exactement, n'est pas encore connu. M. *Bertrand* (*Dictionnaire oryctolog.*) croit que ce sont les extrémités d'une sorte de coralline articulée du genre des zoophytes marins, dont le fond de quelques mers est tapissé. M. *Guettard* décrit plusieurs especes ou variétés de caryophilloïdes, qu'il range en trois sections ; savoir, 1°. les caryophilloïdes simples, ou qui ne jettent point de branches ; 2°. ceux qui se grouppent ; 3°. & ceux qui se ramifient. Les caryophilloïdes ont pour caractere distinctif, selon cet Observateur, des étoiles rondes qui terminent chaque tuyau. Les étoiles sont plus ou moins concaves, & composées de plusieurs rayons ou lames, pour l'ordinaire alternativement longues & courtes. Consultez le deuxieme volume des *Mémoires sur différentes parties des Arts & Sciences, pag. 110 & 384.*

CASCADE. *Voyez* CATARACTE.

CASCARILLE ou CHACRELLE, *cascarilla*. C'est une écorce également connue des Naturalistes sous les

noms de *quinquina aromatique* & d'*écorce Elutérienne*. C'eſt une premiere écorce roulée & groſſe comme celle de la cannelle, de la groſſeur & longueur de l'index, cendrée extérieurement, couleur de rouille de fer en dedans, d'un goût amer, & d'une odeur aromatique agréable quand on la brûle. On nous l'apporte du Paraguay. Quelques perſonnes en mêlent dans le tabac à fumer, pour corriger ſa mauvaiſe odeur. Si l'on en met trop, elle enivre plus que ne fait le tabac. On en fait uſage en poudre, en eſſence, en extrait & en infuſion. Elle eſt fébrifuge; on peut la ſubſtituer, en temps de diſette, au quinquina & au ſimarouba. Elle eſt très-bonne pour arrêter le vomiſſement & les lochies trop abondantes. On en brûle quelquefois dans les appartemens pour fumiger. M. *Boulduc* dit que la caſcarille donne par l'eſprit de vin plus d'extrait réſineux qu'aucun végétal connu, & qu'elle a cet avantage ſur le quinquina, d'agir autant en plus petite doſe, ſans avoir beſoin d'être continuée ſi long-temps. Le même Auteur dit qu'elle fit ſi bien dans les dyſſenteries de 1709, que l'ipécacuanha y perdit ſa réputation.

CASCAVEL ou CASCABEL. *Voyez* BOICININGUA.

CASOAR ou CASUEL, *caſuarius aut caſoris*. Genre d'oiſeau des Indes, appelé auſſi *émeu* ou *émé* par les Naturels du pays. Cet oiſeau, qui eſt des plus grands, eſt remarquable par des ſingularités qui lui ſont particulieres.

On n'avoit point vu de caſoar en Europe avant l'an 1597, & aucun Auteur n'en avoit fait mention. Les Hollandois, au retour de leur premier voyage aux Indes, en rapporterent un qui leur avoit été donné comme une choſe rare, par un Prince de l'île de Java. Le Gouverneur de Madagaſcar en acheta un des Marchands qui retournoient des Indes, & il l'envoya à la Ménagerie de Verſailles en 1671. Cet oiſeau y vécut quatre ans. Sa deſcription eſt dans les *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences, Tome III, Part.* 2.

Le midi de la partie orientale de l'Aſie paroît être le vrai climat du caſoar; ſon domaine commence, pour ainſi dire, dit M. *de Buffon*, où finit celui de l'autruche,

qui n'a jamais dépassé le Gange ; au lieu que celui-ci se trouve dans les îles Moluques, dans celles de Banda, de Java, de Sumatra & dans les parties correspondantes du Continent.

On voit au Cabinet du Roi un casoar haut de plus de cinq pieds : sa tête est garnie de plumes, & porte une crête en forme de casque, de couleur rougeâtre ; & cette crête n'est qu'une portion du crâne.

Le casoar que nous avons vu à Paris en 1765, étoit haut de quatre pieds : on nous assura qu'il n'avoit pas encore un an. Sa tête est petite, eu égard à sa taille. Sa crête est une sorte de corne de couleur obscure ; son bec long de cinq pouces, & la partie supérieure arquée ; son regard est vif, ses yeux sont grands, ainsi que ses oreilles ; l'iris des yeux est d'un jaune de topase, & la cornée singuliérement petite relativement au globe de l'œil, ce qui donne à l'animal un regard également farouche & extraordinaire ; la paupiere inférieure est la plus grande, & celle du dessus est garnie dans sa partie moyenne d'un rang de petits poils noirs, lequel s'arrondit au-dessus de l'œil en forme de sourcil, & forme au casoar une sorte de physionomie que la grande ouverture du bec acheve de rendre menaçante. Cet oiseau a sous le menton deux appendices charnus & d'un rouge bleuâtre. Le casoar a, ainsi que l'autruche, un espace calleux & nud sur le sternum, à l'endroit où porte le poids du corps, lorsque l'oiseau est couché ; & cette partie est même plus saillante & plus relevée dans le casoar que dans l'autruche ; mais on prétend que les plumes voisines qui sont longues, recouvrent quelquefois cette partie. Cet oiseau est surtout singulier par ses plumes, que l'on prendroit au premier coup d'œil pour du poil de sanglier ; elles ont deux longues tiges qui sortent d'un même tuyau fort court, attaché à la peau : les barbes en sont dures, pointues, clair-semées, noires, luisantes, & paroissent, comme nous venons de le dire, plus semblables à du crin qu'à des plumes. Les plumes de la tête & de la gorge sont si clair-semées, que la peau qui est d'un bleu changeant se voit à découvert.

On remarque à l'endroit des ailes cinq piquans courbés

en arc ſuivant la figure du corps. Ces piquans, aſſez ſemblables à ceux du porc-épic, ſont de longueurs différentes, dans la même diſpoſition & la même proportion que nos cinq doigts de la main: ils ſont d'un noir luiſant. L'animal peut les redreſſer à volonté; auſſi s'en ſert-il comme de défenſe quand on veut le chaſſer. Cet oiſeau en qui l'on diſtingue peu ou point d'ailes proprement dites, ne vole point, mais eſt fort vîte à la courſe. Ses pattes ſont d'une groſſeur extrême, & ont uniquement trois doigts devant à chaque pied, armés d'ergots très-forts, droits & pointus. Quelques-uns prétendent que le caſoar ſe ſert auſſi de ſes pieds pour ſa défenſe, rue & frappe par derriere comme un cheval; d'autres aſſurent qu'il s'élance en avant contre celui qui l'attaque, & le renverſe avec ſes pieds, ou qu'il ſe porte obliquement ſur ſon adverſaire & qu'il le frappe en ruant. Son allure, dit M. *de Buffon*, eſt biſarre: il ſemble qu'il rue de derriere, faiſant en même temps un demi-ſaut en avant; mais malgré la mauvaiſe grace de ſa démarche, on prétend qu'il court plus vîte que le meilleur coureur. La vîteſſe eſt tellement l'attribut des oiſeaux, que les plus peſans de cette famille ſont encore plus légers à la courſe que les plus légers d'entre les animaux terreſtres. La langue du caſoar eſt tellement courte, qu'on ne lui en apperçoit point dans le bec; auſſi a-t-il de la difficulté pour boire. Il exhale une odeur déſagréable.

On trouve dans le *Dictionnaire Univerſel* de *Hubner* l'hiſtoire d'un *émeu* des Moluques, qui paroît peu différer du caſoar des Indes: il a ſur la tête une eſpece de couronne d'un jaune foncé qui deſcend juſques ſur le bec; il la perd tous les ans avec ſes plumes dans le temps de la mue: le cou eſt garni de deux peaux rouges ſemblables à celles des coqs d'Inde: ſes cuiſſes ſont charnues & couvertes d'une peau écailleuſe; les pattes ſont groſſes, très-fortes & garnies de cinq ergots couverts d'écailles très-dures; il reſſemble aſſez à une autruche; mais ſes œufs ſont beaucoup plus petits: la coquille en eſt verdâtre & remplie d'une infinité de tubercules; les habitans du pays s'en nourriſſent.

Cet oiſeau avale tout ce qui ſe préſente à lui; il rend très-

très-promptement par l'anus ce qu'il a pris, & quelquefois des pommes de la grosseur du poing, aussi entieres qu'il les avoit avalées ; & en effet le tube intestinal est si court, que les alimens doivent passer très-vîte, & ceux qui par leur dureté sont capables de quelque résistance, doivent éprouver peu d'altération dans un si petit trajet, sur-tout lorsque les fonctions de l'estomac sont dérangées par quelques maladies. On prétend qu'il rend quelquefois les œufs de poule, dont il est fort friand, tels qu'il les a pris, c'est-à-dire, bien entiers avec la coque, & que les avalant une seconde fois il les digere bien ; on prétend aussi que sa graisse est émolliente, maturative & nervale.

CASQUE. Coquillage univalve, que M. d'*Argenville* place parmi les *murex*. Voyez ce mot.

Il y en a dont les levres sont retroussées avec une robe traversée de haut en bas par des lignes de couleur aurore sur un fond blanc ; d'autres sont comme truités, d'un beau poli, avec une belle clavicule.

CASSAVE ou PAIN DE MADAGASCAR. On le prépare avec la racine d'une espece de ricin appelé *manihot*. Voyez MANIHOT.

CASSE, *cassia nigra*. C'est une silique dure, longue environ d'un pied & demi, cylindrique, d'un peu moins d'un pouce d'épaisseur, d'une substance ligneuse & mince, couverte d'une pellicule d'abord verdâtre, qui devient ensuite d'un noir châtain, se divisant sous les coups du marteau en deux parties, à l'endroit où elles sont ornées de rainures. L'intérieur est subdivisé en plusieurs petites cellules séparées par des lames ligneuses, couvertes d'une pulpe moelleuse, douce, blanchâtre, jaune ensuite, puis noire ; chaque cellule contient une graine jaunâtre, en cœur & applatie. Ce fruit ou bâton de casse n'est jamais seul; on en compte depuis douze à quinze comme attachés ensemble, & pendans séparément à la branche du *canéficier* par une queue flexible, qui leur permet de s'agiter quand il fait du vent, & de produire en se heurtant un bruit plus ou moins considérable. Le choc de ces bâtons les uns contre les autres, les fait tomber.

La casse naît sur un grand arbre qui croît très-promp-

tement en Afrique, en Egypte, dans le Levant, à Alexandrie, & dans tous les pays chauds des Indes orientales; d'où suivant les Auteurs de la Matiere médicale, il a été transporté en Amérique, notamment dans les îles des Antilles, dans le Brésil & dans le Mexique.

On distingue aussi deux sortes de casses, l'orientale & l'occidentale, (On en cultive neuf especes ou variétés dans les serres du Jardin du Roi.) La premiere est estimée la meilleure; mais elle nous parvient rarement. L'écorce de la derniere est plus épaisse, plus rude, plus ridée, & sa moelle est âcre & désagréable au goût, tant la diversité des climats altere les productions de la nature. La casse est d'autant meilleure, qu'elle est plus pleine, que sa moelle est grasse, douce & d'un noir vif. Cette casse, séparée de sa gousse, de de sa graine, & passée par un tamis, est appelée *fleur de casse* ou *casse mondée*, *medulla cassiæ*.

L'arbre qui porte ce fruit, s'appelle *canéficier* ou *cassier*, *cassia fistula*. Il a quelque ressemblance avec notre noyer. Son bois est dur & roussâtre; ses feuilles ont la figure d'un fer de lance; ses fleurs sont en rose, d'un vert-jaunâtre: aux îles de l'Amérique, il fleurit en Avril & Mai. On appelle *canefice*, *canificium*, les bâtons de casse encore jaunes, tendres & verdâtres. Les Juifs, avant leur exil de l'Amérique, avoient l'art de confire cette casse encore verte, & de la rendre délicieuse au goût même des Européens. Soit que cette Nation ait emporté avec elle son secret, ou que le sol ait dépéri, (ce qui doit influer sur les végétaux,) il est certain qu'on n'en prépare guere aujourd'hui. La casse confite est propre à lâcher le ventre. En général la casse est un purgatif très-doux, qui n'est point venteux lorsqu'elle est bien préparée: communément on confit cette pulpe avec du sucre ou du sirop de violettes, & on l'aromatise avec l'eau de fleurs d'orange. La casse mondée appliquée à l'extérieur, est très-utile dans l'inflammation du foie & dans la goutte.

Casse aromatique. Les Anciens ont donné ce nom, & celui de *casse syrinx*, à notre *cannelle*. Voyez ce mot.

Casse en baton. C'est le fruit du cassier. *Voyez* Casse.

Casse du Brésil, *cassia fistula Brasiliana.* C'est une gousse plus applatie, inégale & plus dure que celle de la casse d'Egypte, & plus grosse. Elle est longue d'environ deux pieds, épaisse de cinq doigts, un peu courbée ; sa pulpe est amere, désagréable & très-purgative. On trouve de ces gousses dans les boutiques des Parfumeurs, & dans les cabinets des Curieux. Il paroît que cette espece de casse, différente des précédentes étoit naturelle au Brésil, & n'y a point été transportée des pays Orientaux. L'arbre qui la porte est fort grand & fort beau ; le tronc en est droit, lisse, d'un blanc cendré ; ses fleurs sont disposées en maniere d'épi, & de couleur incarnat.

Casse en bois, *cassia lignea.* On donne ce nom à une écorce roulée en tuyau, dépouillée de sa pellicule extérieure, d'un jaune rougeâtre, & qui ressemble beaucoup à la cannelle, mais dont on la distingue cependant, par son odeur aromatique plus foible, & par une glutinosité qu'on lui trouve en la mâchant. On appelle l'arbre qui la donne, *canella Malabarica*, & *Javensis*, parce qu'il naît dans le Malabar & à Java : il croît aussi dans les îles Philippines. Cette écorce est alexitere, stomachique : on la préfere à la cannelle, lorsqu'il s'agit de resserrer. C'est un ingrédient de la thériaque.

Quelques Voyageurs assurent, mais sans fondement, que l'arbre qui donne le *cassia lignea* est très-grand ; que son bois est ce que nous appelons *bois d'Inde ;* ses feuilles, *malabathrum* ou *folium Indum ;* son fruit, *piment royal* ou *poivre de la Jamaïque ;* & enfin que la deuxieme écorce de ses rameaux ou petites branches, est le *cassia lignea. Voyez chacun de ces mots.* Il est plus vraisemblable de croire que l'arbre du *cassia lignea* est la même espece de plante que celle d'où l'on retire la cannelle du Ceylan ; mais que c'est un cannellier sauvage, ou transplanté & dégénéré. Ne seroit-ce point l'écorce même de vieux cannelliers ?

On croit que le *cassia lignea* est l'*écorce aromatique*

que les Juifs faisoient entrer dans la composition de leur huile sainte.

CASSE GIROFLÉE, *cortex caryophyllatus, aut cassia caryophyllata.* C'est une écorce comme celle de la cascarille, mais beaucoup plus mince, ayant un goût de clou de girofle vif & âcre. L'arbre, dont on la retire, s'appelle *caninga:* il est commun dans l'isle de Cuba, & dans les contrées méridionales de la Guyane. *Lémeri* en parle sous le nom de *cannelle giroflée.* *Voyez* CANNELLE GIROFLÉE.

CASSE-LUNETTE. *Voyez* BLUET.

CASSENOLES. *Voyez à l'article* NOIX DE GALLES.

CASSE-NOISETTE, *caryocatactes.* Cet oiseau qui est le *pica-nucifraga, aut picus cinereus, sitta,* des Ornithologistes, a été commun aux environs de Soissons & de Fontainebleau en 1753 : on le regarde comme une espece de *torchepot* ou de gros *grimpereau:* voyez *ce dernier mot.* Il a un pied de long depuis l'extrémité jusqu'au bout des pattes ou des ailes. L'envergure est d'environ un pied neuf pouces ; le bec a près de deux pouces ; la partie supérieure est plus longue & sans pointe ; la langue courte & fourchue ; l'iris des yeux couleur de noisette ; les narines rondes & velues ; la gorge & la poitrine d'un rouge pâle ; le dessous du ventre couvert de quelques plumes rouges, dont les pointes sont blanchâtres ; les dards de chacune des longues plumes sont noirs, la queue a près de cinq pouces de longueur. Le casse-noisette a les jambes courtes : elles sont, ainsi que les pattes, de couleur de chair foncée ; ses griffes sont grandes & courbées. Cet oiseau n'est pas par-tout de la même grandeur, ni de la même couleur. Cette description convient assez à une sorte de *casse-noix* qui est le *merle de rocher.* Le *casse-noisette* fait son nid dans le creux des arbres, & en rétrécit l'entrée avec de l'argile, en ne laissant qu'un petit trou pour entrer ou pour sortir. Il se nourrit non-seulement d'insectes, mais aussi de noisettes. Rien d'aussi curieux que de lui en voir manger une. Après l'avoir tirée de son magasin, & l'avoir bien enfoncée dans une fente, il se tient debout au-dessus, la tête penchée en bas ; puis, avec une adresse singuliere, il frappe la noisette avec son

bec de toute ſa force ; moyennant quoi, il l'ouvre & en mange l'amande. Voilà pourquoi on l'appelle auſſi *enucleator*.

CASSE-NOIX. *Voyez* MERLE DE ROCHER OU DE MONTAGNE.

CASSE PUANTE ou CASSIER PUANT, *pajomirioba, caſſia Americana fœtida, foliis oblongis glabris*. Au Bréſil on a donné ce nom à un petit arbriſſeau légumineux, dont il y a de deux eſpeces. La premiere croît ſans culture, & pouſſe de ſa racine, qui eſt groſſe & longue, des tiges hautes de trois pieds, verdâtres, noueuſes, ligneuſes, ſe diviſant en beaucoup de rameaux qui portent chacun huit à neuf feuilles rangées par paires, fort purgatives, & d'un goût très-déſagréable. Ses fleurs naiſſent à l'extrémité des rameaux, & reſſemblent beaucoup à celles du canéficier. A ces fleurs ſuccedent de petites ſiliques longues de cinq à ſix pouces, un peu aplaties & courbées, devenant brunâtres en rougiſſant. La deuxieme eſpece croît également le long des rivages, & n'en differe que par ſes feuilles, qui ſont plus étroites du côté de la queue, & plus obtuſes à leurs extrémités. Ces feuilles ont une propriété curieuſe, elles ſe recueillent & s'agglomerent le ſoir dès que le ſoleil eſt couché, comme ſi elles éprouvoient une ſorte de ſommeil ; le matin leur réveil s'annonce par l'épanouiſſement. L'une & l'autre eſpece fleuriſſent toute l'année : leurs feuilles ſont purgatives ; les ſemences infuſées dans le vinaigre ſont bonnes à guérir la gratelle : la racine eſt alexipharmaque.

CASSIDE DES JARDINIERS. *Voyez* ACACIA.

CASSIDE, *caſſida*. Genre d'inſecte coléoptere très-aiſé à reconnoître. Son corcelet qui eſt grand a les rebords alongés antérieurement, de maniere à couvrir la tête de l'inſecte comme ſous un caſque : ſes antennes ſont plus groſſes vers le bout & à gros articles : rien de plus ſingulier que la larve de la caſſide. Leur corps eſt large, court, applati, bordé ſur les côtés d'appendices épineuſes & branchues. Leur queue ſe recourbe, dit M. *Geoffroy*, en-deſſus de leur corps, & ſe termine en deux fourchons, à la baſe deſquels ſe trouve

l'anus. Par ce moyen les excrémens que rend l'insecte, restent soutenus sur cette espece de fourche, où ils s'amassent & forment comme un parasol qui met son corps à l'abri.

La casside differe du bouclier, parce qu'elle a quatre articulations aux tarses, au lieu que le bouclier en a cinq.

On rencontre souvent ces insectes sur les chardons & les plantes verticillées. La chrysalide qui succede à cette larve est encore ornée dans son contour d'appendices épineuses & comme feuillées, & en-devant d'une espece de bandelette ou corcelet terminé en arc de cercle, & chargé de pareilles pointes. On diroit un écusson d'armoiries couronné. Cette singuliere nymphe qu'on prendroit à peine pour un animal, est d'un vert pâle. L'insecte parfait dépose ses œufs sur les feuilles de l'aunée des prés. *Histoire des insectes des environs de Paris*. Vol. I. pag. 310. Voyez *Teignes des chardons*.

CASSIER. *Voyez* CASSE.

CASSINE ou APALACHINE. *Voyez* THÉ DES APALACHES.

CASSIQUE, *cassicus*. Cet oiseau de la grosseur d'un merle, a le bec couleur de soufre ; on en distingue de deux especes, le rouge qui a le croupion & la queue rouges, & le jaune qui a ces mêmes parties jaunes; tous deux ont le reste du corps noir. On les trouve au Brésil, à Cayenne; ils font des petits trois fois l'année. Leurs nids sont construits de feuilles de chiendent séchées & entrelacées de crin ; ils sont bruns, ayant la figure d'une cucurbite étroite, surmontée de son alambic. Leur longueur est d'un pied & demi, & leur hauteur de douze pouces ; ils sont attachés par une de leurs extrémités, au bout des plus petites branches ; on voit quelquefois sur un seul arbre, principalement sur ceux qui avoisinent les maisons, plus de quatre cents de ces nids.

CASSIS ou CASSIER DES POITEVINS. C'est une espece de groseillier à fruit noir. Quelques-uns l'appellent très-improprement *poivrier*. La dénomination de *cassier* est équivoque ; celle de *cassis* ne méritoit guere de faire fortune. On devroit nommer cet arbrisseau *groseillier noir*, puisque c'est le *ribes fructu nigro*, *folio*

olente, des Botanistes. Ses fleurs sont de la même structure que celles du groseillier ordinaire ; mais elles ont une odeur forte, stupéfiante, ainsi que ses feuilles, qui sont assez semblables à celles de la vigne. Ses fruits sont noirs & conservent une saveur acide, même dans leur parfaite maturité. Les propriétés du *cassis*, feuilles, fruits, écorce, ont été beaucoup célébrées pendant un certain temps. On l'estimoit utile pour l'hydropisie, la pierre, la morsure des viperes & la rage. En 1712, il parut à Bourdeaux un Traité intitulé : *Propriétés admirables du cassis*, où il est présenté comme une panacée universelle. Ce remede si vanté, n'ayant point été suivi des merveilleux effets qu'on lui attribuoit, est tombé dans l'oubli. C'est ainsi que le discrédit succede à l'enthousiasme. On éleve ce petit arbuste dans les jardins. Il croît communément dans le Poitou & la Touraine ; il n'est pas rare aux environs de Montmorency près de Paris, où les Auteurs de la Matiere médicale disent qu'on en fait usage contre la morsure des viperes & des animaux enragés. Ce cassis est commun aussi le long des ruisseaux dans la basse Allemagne. La principale vertu de ses feuilles prises en théiforme consiste à être apéritive & diurétique. On fait avec son fruit un ratafiat qui passe pour être un restaurant & bon contre les indigestions. La gelée de cassis est très-efficace dans les maux de gorge inflammatoires.

CASSONADE. Nom donné à une espece de sucre que les Portugais du Brésil ont les premiers apporté en France ; & comme ils le livroient dans des caisses qu'ils appeloient *casses*, on lui a donné le nom de *cassonade* : voyez son article à la suite du mot *Canne à sucre*.

CASSUMMUNIAR, ou CASMINAR, *rysagon*. C'est une racine que les Anglois nous apportent des Indes Orientales, & dont on ignore l'origine, c'est-à-dire la plante à qui elle appartient : elle est tubéreuse, géniculée & grosse comme le galanga ; grisâtre extérieurement, & jaunâtre dans l'intérieur ; d'un goût un peu âcre, amer, aromatique, & d'une odeur agréable. Les Indiens & les Médecins Anglois vantent fort les vertus du *cassummuniar* : on prétend que cette ra-

cine eſt un correctif du quinquina : elle affermit les nerfs, excite & rétablit les eſprits animaux, & fortifie l'eſtomac : elle eſt auſſi carminative.

CASTAGNEUX ou ZOUCHET, ou PLONGEON PETIT DE RIVIERE, *mergus minimus fluviatilis.* Cet oiſeau aquatique eſt un petit plongeon d'eau douce : il marche difficilement ſur la terre, parce que ſes cuiſſes ſemblent être placées dans le ventre, & que les jambes ſont dirigées en arriere. Il eſt de la groſſeur d'une cercelle : ſes ailes ſont petites ; il n'a ni queue, ni croupion. Ses plumes ſont ſemblables à celles d'un oiſeau nouvellement éclos : le ventre eſt de couleur de lait ; le bec arrondi, petit, rougeâtre, & plus court que celui de la poule d'eau ; ſes pieds ne ſont pas palmés. Cet oiſeau a beaucoup de peine à s'élever hors de l'eau ; mais eſt-il une fois dans l'air, il vole longtemps. Le *caſtagneux* vit dans l'eau douce & dans l'eau ſalée : dans la mer, il mange des chevrettes ; dans les rivieres, il ſe nourrit de petites écreviſſes & de petits poiſſons. Il fait ſon nid contre terre dans les marais, & derriere une motte de terre. Cet oiſeau eſt fort gras en hiver ; mais ſa chair a un goût ſauvage en toutes ſaiſons.

CASTAR. Nom que l'on donne en Perſe à l'*hyene*.

CASTINE & ERBUE ou ARBUE, *caſtina.* La caſtine eſt une pierre calcaire, d'un gris blanchâtre, dont on ſe ſert dans les fourneaux où l'on fond la mine de fer, pour abſorber l'acide du ſoufre qui minéraliſe le fer en le rendant aigre & caſſant. Il eſt aſſez difficile de déterminer la nature de la meilleure *caſtine*, chaque mine pouvant exiger un fondant différent. L'*arbue* eſt communément marneuſe & colorée. *Voyez* ARGILE & PIERRE CALCAIRE.

CASTOR, *fiber.* Animal quadrupede, amphibie, qui, dans les pays déſerts, ſe réunit en ſociété, & qui alors nous préſente la plus grande induſtrie dans la conſtruction de ſes ouvrages.

Le caſtor a au plus trois ou quatre pieds de longueur, & peſe juſqu'à ſoixante livres. Tout ſon corps, à l'exception de ſa queue, eſt recouvert de poils de deux ſortes, le poil long & le duvet. Le duvet eſt

extrêmement fin & ferré, long d'un pouce, & sert à conserver la chaleur de l'animal : le long poil sert à préserver le duvet de la boue & de l'humidité. La tête de cet animal paroît presque quarrée : ses oreilles sont rondes & fort courtes ; ses yeux sont petits. Sa bouche est armée en devant de quatre dents incisives, fortes & tranchantes, deux en haut & deux en bas, comme dans les écureuils, les porcs-épis & les rats. Il a de plus seize dents molaires, huit en haut & huit en bas. Ce sont-là, comme nous le verrons, les seuls instrumens dont il se sert pour couper des arbres, les abattre & les traîner. Il se sert de ses pieds de devant comme de mains, avec une adresse au moins égale à celle de l'écureuil: les doigts en sont bien séparés, bien divisés, armés d'ongles longs & pointus ; au lieu que ceux des pieds de derriere sont réunis entr'eux par une forte membrane : ils lui servent de nageoires, & s'élargissent comme ceux de l'oie, dont le castor a aussi en partie la démarche sur terre ; mais il nage très-bien. Comme les pattes de devant de cet animal, sont plus courtes que celles de derriere, il marche toujours la tête baissée & le dos arqué. Il a les sens très-bons, sur-tout l'odorat très-fin : il ne peut supporter ni la mal-propreté, ni les mauvaises odeurs. La queue de cet animal est sur-tout très-remarquable & très-appropriée aux usages qu'il en fait ; elle est longue, un peu platte, toute couverte d'écailles, garnie de muscles vigoureux, & toujours humectée d'huile & de graisse qui empêchent l'humidité de pénétrer.

Les castors, soit mâles, soit femelles, portent dans quatre poches placées sous les intestins, une liqueur désagréable, fluide, mais qui s'épaissit hors de-là ; c'est ce qu'on nomme le *castoreum*, dont on fait usage en Médecine, comme nous le verrons plus bas. Les parties de la génération du castor ne sont point du tout apparentes en dehors lorsqu'il n'y a point d'érection : les testicules de ces animaux sont renfermés dans leur corps. Ainsi il est bien prouvé que ce ne sont pas les testicules qui contiennent le *castoreum* ; & par conséquent il est faux que le castor arrache ses testicules lorsqu'il est poursuivi par les chasseurs, afin de s'en

délivrer en leur abandonnant le *castoreum* qui fait l'objet de leurs poursuites. Il y a lieu de croire que les castors font usage de cette liqueur onctueuse pour se graisser le poil, afin de se garantir de l'humidité. Comme cette substance a une odeur fort exaltée, les chasseurs en frottent les pieges qu'ils tendent aux animaux carnassiers qui font la guerre au castor, comme les *martres*, les *renards*, les *ours*, & sur-tout les *carcajoux*, qui brisent souvent dans l'hiver les loges des castors pour les y surprendre. *Voyez ces différens mots.*

Quoique cette huile soit d'une très-mauvaise odeur, les femmes des Sauvages en graissent leurs cheveux.

Autant, dit M. *de Buffon*, l'homme s'est élevé au-dessus de l'état de nature, autant les animaux se sont abaissés au-dessous. Soumis & réduits en servitude, ou traités comme des rebelles, & dispersés par la force, leurs sociétés se sont évanouies, leur industrie est devenue stérile, leurs foibles arts ont disparu. Chaque espece a perdu ses qualités générales, & tous n'ont conservé que leurs propriétés individuelles, perfectionnées dans les uns par l'exemple, l'imitation, l'éducation, & dans les autres, par la crainte & par la nécessité où ils sont de veiller continuellement à leur sureté. Quelles vues, quels desseins, quels projets peuvent avoir des esclaves sans ame, ou des relégués sans puissance ? Ramper ou fuir, & toujours exister d'une maniere solitaire, ne rien édifier, ne rien produire, ne rien transmettre, & toujours languir dans la calamité; décheoir, se perpétuer sans se multiplier, perdre, en un mot, par la durée, autant & plus qu'ils n'avoient acquis par le temps.

Aussi, continue ce sublime Ecrivain, ne reste-t-il quelque vestige de leur merveilleuse industrie, que dans ces contrées éloignées & désertes, ignorées de l'homme pendant une longue suite de siecles, où chaque espece pouvoit manifester en liberté ses talens naturels, & les perfectionner dans le repos en se réunissant en société durable. Les castors sont peut-être le seul exemple qui subsiste comme un ancien monument de cette intelligence des brutes, qui, quoique infiniment inférieure par son principe à celle de l'homme,

ſuppoſe cependant des projets communs & des vues relatives ; projets qui, ayant pour baſe la ſociété, & pour objet une digue à conſtruire, une bourgade à élever, une eſpece de république à fonder, ſuppoſent auſſi une maniere quelconque de s'entendre & d'agir de concert.

Un individu pris ſolitairement & au ſortir des mains de la nature, n'eſt qu'un être ſtérile dont l'induſtrie ſe borne au ſimple uſage des ſens. L'homme lui-même, dans l'état de pure nature, dénué de lumieres & de tous les ſecours de la ſociété, ne produit rien & n'édifie rien. Le caſtor ſeul & iſolé, loin d'avoir une ſupériorité marquée ſur les autres animaux, paroît au contraire être au-deſſous de quelques-uns d'entr'eux pour les qualités purement individuelles : ſon génie & ſes talens ne brillent que lorſqu'il eſt réuni en ſociété ; encore ces animaux ne ſongent-ils point à bâtir, à moins qu'ils n'habitent dans des terres déſertes, dans un pays libre où il n'y ait que quelques hommes ſauvages en petit nombre, & par leſquels ils ne ſoient point inquiétés.

Il y a des caſtors en Languedoc, dans les îles du Rhône ; il y en a en plus grand nombre dans les Provinces du Nord de l'Europe : mais comme toutes ces contrées ſont fréquentées par les hommes, les caſtors y ſont, comme tous les autres animaux, diſperſés, ſolitaires, fugitifs ou cachés dans un terrier. C'eſt ſur-tout en Amérique que l'on a pu obſerver ces ſociétés ſi curieuſes de caſtors. Dans le dernier ſiecle on a trouvé encore de ces animaux cabanés dans la Norwege.

Naturel des Caſtors.

M. *de Buffon* a obſervé le naturel de ces animaux dans un jeune caſtor vivant qu'il conſervoit depuis un an, & qui lui avoit été envoyé du Canada. C'eſt, dit cet Hiſtorien, un animal aſſez doux, aſſez tranquille, aſſez familier, un peu triſte, même un peu plaintif, ſans paſſions violentes, ſans appétits véhémens, ne ſe donnant que peu de mouvement, ne faiſant d'effort pour quoi que ce ſoit ; cependant occupé ſérieuſement du deſir de ſa liberté, rongeant de temps en temps les

portes de sa prison, mais sans fureur; au reste, assez indifférent, ne s'attachant pas volontiers, ne cherchant point à nuire & assez peu à plaire. Il paroît inférieur au chien par les qualités relatives qui pourroit l'approcher de l'homme : il ne semble fait ni pour servir, ni pour commander, ni même pour commercer avec une autre espece que la sienne. Son sens renfermé dans lui-même, ne se manifeste en entier qu'avec ses semblables; seul il a peu d'industrie personnelle, encore moins de ruse : loin d'attaquer les autres animaux, il ne sait pas même se bien défendre, quoiqu'il morde cruellement lorsqu'on le saisit. Si l'on considere donc cet animal dans l'état de solitude, il paroîtra remarquable plutôt par des singularités de conformation extérieure, que par la supériorité apparente de ses qualités intérieures. En effet, lorsqu'on examine son organisation, on peut le regarder comme faisant la nuance des quadrupedes aux poissons, comme la chauve-souris fait celle des quadrupedes aux oiseaux. C'est de sa conformation bizarre en apparence, que le castor tire des avantages uniques, & qui le rendent supérieur à tous les autres animaux.

Construction de la digue & des cabanes du Castor.

C'est dans les mois de Juin & de Juillet, que les castors commencent à se rassembler pour se réunir en société : ils arrivent de plusieurs côtés vers le bord des eaux, & forment bientôt une troupe de deux ou trois cents. Si ces eaux se soutiennent toujours à la même hauteur comme celle des lacs, ils ne construisent point de digue. Si ce sont des eaux courantes sujettes à hausser & baisser, ils construisent une chaussée ou une digue qui puisse tenir l'eau à un niveau toujours égal. Cette chaussée a souvent quatre-vingt ou cent pieds de longueur, sur dix à douze pieds d'épaisseur à sa base.

Ils choisissent, pour établir leur digue, un endroit de la riviere qui soit peu profond. S'il se trouve sur le bord un gros arbre qui puisse tomber dans l'eau, ils commencent par l'abattre, pour en faire la piece principale de leur construction. Ils s'asseient plusieurs autour

de l'arbre, & se mettent à ronger continuellement l'écorce & le bois dont le goût leur est fort agréable; car ils préferent l'écorce fraîche & le bois tendre à la plupart des alimens ordinaires. Ils rongent ainsi le pied de l'arbre; & sans autres instrumens que leurs quatre dents incisives, ils le coupent en assez peu de temps, & le font tomber en travers dans la riviere. Lorsque cet arbre, qui quelquefois est de la grosseur d'un homme, est renversé, plusieurs castors entreprennent de ronger les branches & de les couper, afin de faire porter l'arbre par-tout également. Pendant ce temps d'autres parcourent le bord de la riviere, coupent des morceaux de bois de différentes grosseurs, les scient à la hauteur nécessaire pour en faire des pieux; & après les avoir traînés sur le bord de la riviere, ils les amenent par eau les tenant entre leurs dents. Ils font, par le moyen de ces pieces de bois qu'ils enfoncent dans la terre, & qu'ils entrelacent avec des branches, un pilotis serré. Tandis que les uns maintiennent les pieces de bois à-peu-près perpendiculaires, d'autres plongent au fond de l'eau, creusent avec les pieds de devant un trou dans lequel ils font entrer le pieu; ils entrelacent ensuite ces pieux avec des branches. Pour empêcher l'eau de couler à travers tous ces vides, ils les bouchent avec de la glaise, qu'ils gâchent & pétrissent avec leurs pieds de devant, & qu'ils battent ensuite avec leur queue qui leur tient lieu de truelle.

La position du pilotis est bien digne de remarque: les pieux, qui sont tous de même hauteur, sont plantés verticalement du côté de la chute de l'eau; tout l'ouvrage, au contraire, est en talus du côté qui en soutient la charge; ensorte que la chaussée, qui a douze pieds à sa base, se réduit à deux ou trois pieds d'épaisseur au sommet. Elle a donc, non-seulement toute la solidité nécessaire, mais encore la forme la plus convenable pour retenir l'eau, l'empêcher de passer, en soutenir le poids & en rompre les efforts.

A la partie supérieure de la chaussée, sont deux ou trois ouvertures en pente, qui sont autant de décharges de superficie, qu'ils élargissent ou rétrécissent suivant que la riviere vient à hausser ou baisser. Si la force

de l'eau ou les chasseurs qui courent sur leur ouvrage, y font par hasard quelque crevasse, ils rebouchent bien vîte le trou, visitent tout l'édifice, réparent & entretiennent tout avec une vigilance parfaite; mais quand les chasseurs les tourmentent trop, ils ne travaillent plus que de nuit, ou même ils abandonnent tout l'ouvrage.

Lorsque les castors ont travaillé tous en corps pour édifier le grand ouvrage public, dont l'avantage est de maintenir les eaux toujours à la même hauteur, ils travaillent par compagnies pour édifier des habitations particulieres. Ce sont des cabanes, ou plutôt des especes de maisonnettes bâties dans l'eau sur un pilotis plein, tout près du bord de leur étang, avec deux issues, l'une pour aller à terre, l'autre pour se jeter à l'eau. La forme de ces édifices est presque toujours ovale ou ronde: il y en a depuis quatre jusqu'à cinq & dix pieds de diametre; il s'en trouve qui ont deux ou trois étages. Les murailles ont deux pieds d'épaisseur, & l'édifice est terminé en une forme de voûte. Toute cette bâtisse est impénétrable à l'eau des pluies & aux vents les plus impétueux. Les divers matériaux dont ils font usage pour sa construction, sont des bois, des pierres, des terres sablonneuses: les parois sont revêtues d'une espece de stuc appliqué, à l'aide de leur queue, avec tant de solidité & de propreté, qu'on croiroit y reconnoître l'art humain. Dans chaque cabane est un magasin qu'ils remplissent d'écorce d'arbre & de bois tendre, leur aliment ordinaire. Les habitans de chaque cabane y ont tous un droit commun, & ne vont jamais piller leurs voisins. Les plus petites cabanes contiennent deux, quatre, six; & les plus grandes, jusqu'à dix-huit à vingt castors, presque toujours en nombre pair, autant de mâles que de femelles. On a vu quelquefois de ces bourgades de vingt à vingt-cinq cabanes.

Quelque nombreuse que soit cette société née architecte, la paix s'y maintient sans altération. Amis entr'eux, dit M. *de Buffon*, s'ils ont quelques ennemis au dehors ils savent les éviter; ils s'avertissent en frappant avec leur queue sur l'eau, qui retentit au loin dans

toutes les voûtes des habitations: chacun prend ſon parti ou de ſe plonger dans le lac, ou de ſe receler dans leurs murs. La fenêtre de leur cabane qui donne ſur l'eau, leur ſert de balcon pour prendre le bain pendant la plus grande partie du jour; ils s'y tiennent debout, la tête & les parties antérieures du corps élevées, & toutes les parties poſtérieures plongées dans l'eau. Cet élément leur eſt ſi néceſſaire, qu'ils paroiſſent ne pouvoir s'en paſſer. L'habitude qu'ils ont de tenir continuellement leur queue & toutes les parties poſtérieures du corps dans l'eau, paroît avoir changé la nature de leur chair: celle des parties antérieures juſqu'aux reins a la qualité, le goût, la conſiſtance de la chair des animaux de la terre & de l'air; celle des cuiſſes & de la queue a toutes les qualités de celle du poiſſon; & l'on peut même conſidérer la queue du caſtor comme une vraie portion de poiſſon attachée au corps d'un quadrupede.

Nous avons vu que c'étoit dans les mois de Juillet & d'Août que les caſtors conſtruiſoient leurs cabanes. Dans le mois de Septembre ils font leur proviſion d'écorce à raiſon du nombre des habitans de chaque cabane. On a obſervé que la proviſion de bois pour dix caſtors, étoit de trente pieds en carré ſur dix de profondeur: ils arrangent ce bois en pile, de façon qu'ils peuvent en tirer les morceaux à leur choix. Lorſque ces mois de travail ſont paſſés, ils goûtent les douceurs domeſtiques: c'eſt le temps du repos, ou même encore c'eſt la ſaiſon des amours. Il paroît que ces animaux ſont en état d'engendrer dès l'âge d'un an; ce qui déſigne qu'ils ont pris alors la plus grande partie de leur accroiſſement. Ainſi, dit M. *de Buffon*, la durée de la vie de ces animaux ne peut pas être bien longue, & c'eſt peut-être trop que de l'étendre à quinze ou vingt ans. Quoi qu'il en ſoit, chaque couple dans ce réduit vit content l'un de l'autre; ils ne ſe quittent guere: s'ils ſortent, c'eſt pour aller chercher des écorces fraîches. Les femelles portent quatre mois; elles mettent bas à la fin de l'hiver, & produiſent ordinairement deux ou trois petits. Les mâles les quittent à-peu-près dans ce temps; ils vont à la campagne jouir des douceurs

& des fruits du printemps : ils reviennent de temps en temps à la cabane, mais ils n'y séjournent plus ; les meres y demeurent occupées à alaiter, à élever leurs petits, qui sont en état de les suivre au bout de quelques semaines : alors elles vont à leur tour se promener, se rétablir à l'air, manger du poisson, des écrevisses, des écorces nouvelles, & passent ainsi l'été sur les eaux, dans les bois. Ils ne se rassemblent qu'en automne, à moins que les inondations n'aient renversé leur digue ou détruit leurs cabanes ; car alors ils se réunissent de bonne heure pour les réparer.

C'est principalement dans l'hiver que l'on fait la chasse aux castors, parce que leur fourrure n'est parfaitement bonne que dans cette saison. On les tue à l'affut ; on leur tend des pieges amorcés avec du bois tendre & frais, ou on attaque leurs cabanes dans le temps des glaces : ils s'enfuient sous l'eau ; & comme ils ne peuvent pas y rester long-temps, ils viennent pour respirer à des ouvertures qu'on a pratiquées à la glace, & on les y tue à coups de hache. D'autres remplissent ces ouvertures avec de la bourre de l'épi de *typha*, pour n'être pas vus par les castors, & alors ils les saisissent adroitement par un pied de derriere.

Lorsque les Chasseurs en détruisant ainsi les cabanes des castors, en prennent un trop grand nombre, la société trop affoiblie, dit M. *de Buffon*, ne se rétablit plus. Ceux qui ont échappé à la mort ou à la captivité, se dispersent, deviennent fuyards : leur génie, flétri par la crainte, ne s'épanouit plus ; ils s'enfouissent eux & tous leurs talens dans un terrier, ne s'occupent plus que des besoins pressans, n'exercent que leurs facultés individuelles, & perdent sans retour les qualités sociales que nous venons d'admirer.

Tous les Voyageurs s'accordent à dire qu'outre les castors qui vivent en société, on rencontre par-tout dans le même climat des *castors solitaires*, lesquels rejetés, disent-ils, par la société pour leurs défauts, (ajoutons, & persécutés par les hommes), vivent dans un boyau sous terre comme le blaireau ; on leur a même donné le nom de *castors terriers*. Ils creusent sur le bord des eaux dans un terrain élevé, un terrier qui

qui a quelquefois plus de cent pieds de longueur ; ils pratiquent au bas une eſpece de petit étang qui leur ſert à prendre le bain. C'eſt-là qu'ils vivent paiſiblement dans les deux élémens pour leſquels la Nature les a formés. Comme leur terrier va toujours en s'élévant, ils ont la facilité de ſe retirer en haut à meſure que l'eau s'éleve dans les inondations.

On donne aux caſtors d'Europe le nom de *bievres* : ce ſont tous des caſtors ſolitaires & terriers : on les reconnoît à leur robe, dont le poil eſt rongé ſur le dos par le frottement de la terre ; auſſi les fourrures de nos bievres ſont-elles bien moins eſtimées que celles des caſtors qui vivent en ſociété.

L'influence du climat fait varier la couleur des caſtors. Dans les contrées du Nord les plus reculées ils ſont tout noirs, & ce ſont les plus eſtimés ; mais parmi ces caſtors noirs il s'en trouve quelquefois de tout blancs. A meſure qu'on s'éloigne du Nord, la couleur s'éclaircit & ſe mêle ; & même ils approchent de la couleur de paille chez les Illinois & chez les Chaoüanons. On trouve des caſtors en Amérique depuis le trentieme degré de latitude nord, juſqu'au ſoixantieme & au-delà. Le froid paroît favorable à ces animaux, car ils ſont plus communs vers le Nord, & toujours en moindre nombre à meſure qu'on avance vers le Midi ; ce que l'on obſerve également dans l'un & l'autre continent : auſſi ſont-ils très-rares en France, en Italie, en Eſpagne.

Les Anciens ont connu le caſtor : il s'en trouvoit aux environs du Pont-Euxin ; auſſi l'avoient-ils nommé *canis Ponticus*. Mais les ſociétés des caſtors leur étoient inconnues, apparemment parce que ces animaux n'étoient pas aſſez tranquilles ſur les bords de cette mer habitée de temps immémorial. Dans la religion des Mages il étoit défendu de les tuer.

Quoique le caſtor ſoit une eſpece d'animal amphibie & ſe plaiſe tant dans les eaux, il peut vivre cependant ſur terre & ſans eau : auſſi trouve-t-on quelquefois des caſtors terriers aſſez avant dans les terres. Le jeune caſtor qu'avoit élevé M. *de Buffon* ne connoiſſoit point l'eau lorſqu'on le lui remit, même il la craignoit &

refusoit d'y entrer; mais l'ayant une fois plongé & retenu d'abord par force dans un bassin, il se trouva si bien au bout de quelques minutes, qu'il ne cherchoit point à en sortir, & que lorsqu'on le laissoit libre il y retournoit très-souvent de lui-même.

Avantages que l'on retire du Castor.

Les productions utiles que fournit le castor, sont la cause de la guerre que l'homme fait à cet animal industrieux, innocent & paisible. Il fournit à la Médecine & aux Arts le *castoreum* & sa fourrure qui est d'un si grand usage.

Le *castoreum* est une substance semblable à un mélange de cire & de miel, de couleur brune, d'une odeur forte & fétide, d'un goût amer & dégoûtant, que l'on trouve, ainsi que nous l'avons dit, dans des poches situées dans les aines du castor; & il y a lieu de penser que la matiere du *castoreum*, en passant des premieres poches dans les secondes, s'y perfectionne. Le *castoreum* est dissoluble dans les menstrues spiritueux, huileux & même aqueux. Lorsqu'il est récent il est fluide comme de l'huile; en vieillissant il brunit & acquiert la consistance du miel. On le fait dessécher dans les poches même qui le contiennent, à l'ombre ou à la fumée d'une cheminée pour dissiper les parties aqueuses; & alors il est friable, & d'autant plus estimé qu'il est d'une odeur plus fétide, & d'un goût plus âcre & plus piquant. On trouve dans le Commerce du *castoreum* de différens pays, sur-tout de Pologne, de Russie & des Indes orientales & occidentales: celui qui nous vient de Sibérie, de Prusse, de Pologne par la voie de Dantzig, est estimé meilleur que celui du Canada.

Le *castoreum* est fort célebre dans la Médecine, tant ancienne que moderne. C'est un remede résolutif, incisif, propre à lever les obstructions occasionnées par des humeurs lentes & visqueuses. On l'emploie avec succès, tant pour les hommes que pour les femmes, dans les affections hypocondriaques & hystériques; mais il ne convient pas à toutes sortes de tempéramens, & il est nuisible aux personnes dont les humeurs se raréfient facilement.

On dit qu'une éponge trempée dans du vinaigre où l'on a fait diſſoudre du caſtoreum, fait ceſſer la léthargie & l'aſſoupiſſement cauſé par les vapeurs narcotiques qui s'élevent du charbon, de la biere fermentée, ou des celliers remplis de vin. Rien n'eſt meilleur contre le tintement d'oreilles, que de mettre un flocon de coton trempé dans du caſtoreum : enfin il eſt eſtimé comme correctif de l'opium.

Lorſque le caſtoreum eſt vieux, noir & gâté, il devient un poiſon mortel, parce qu'étant une matiere animale, il acquiert de l'acrimonie. S'il arrive qu'on en ait pris dans cet état, le remede le plus efficace eſt d'avaler du beurre & de l'hydromel.

Nous avons déjà dit que les femmes des Sauvages du Canada graiſſent leurs cheveux avec l'huile des poches du caſtor. On dit auſſi que les Sauvages tirent de la queue du caſtor, une huile dont ils ſe ſervent comme de topique pour différens maux.

La fourrure du caſtor eſt plus belle & plus fournie que celle de la loutre : elle eſt compoſée de deux ſortes de poils ; l'un plus court, mais très-touffu, fin comme le duvet, impénétrable à l'eau, & qui revêt immédiatement la peau ; l'autre eſt plus long, plus ferme, plus rare, & ne ſert qu'à garantir celui de deſſous. Ce ſecond poil n'a que peu de valeur ; ce n'eſt que le duvet que l'on emploie à faire des bas, des bonnets : on a même eſſayé d'en faire des étoffes, mais on les a trouvées ſujettes à ſe durcir comme du feutre. L'uſage du poil du caſtor eſt preſque réduit aux chapeaux & aux fourrures. On emploie pour la fabrique des chapeaux blancs, le poil de deſſous le ventre, celui du dos, qui eſt noir, pour les chapeaux ordinaires, & le poil des flancs, qui eſt le plus long, à filer pour la fabrique des bas.

Le commerce des peaux de caſtor eſt la plus grande richeſſe du Canada. Les Sauvages s'en habillent, & les portent en hiver le poil contre la chair. Ce ſont ces peaux imbibées de la ſueur des Sauvages, que l'on appelle *caſtors gras*, & que les Chapeliers mêlent avec le poil des autres caſtors qui n'ont point ſervi au même uſage, & que l'on nomme *caſtor ſec*, afin de donner du liant & du corps à ce dernier.

Les Boiſſeliers font des cribles avec la peau de caſtor ; les Bourreliers l'emploient auſſi. La chair de cet animal, quoique graſſe & délicate, a toujours un goût amer aſſez déſagréable.

On voit dans le Cabinet du Jardin du Roi, une peau de *caſtor blanc.*

CASTOREUM. Voyez ci-deſſus à l'article *Avantages que l'on retire du caſtor.*

CASTOR DE MER. C'eſt la *loutre marine.* Voyez ce mot.

CASTOR & POLLUX. *Voyez* FEU S. ELME.

CASUEL ou ÉMEU. *Voyez* CASOAR.

CATACOUA ou CAKATOE. *Voyez* KAKATOU.

CATAIRE ou HERBE AU CHAT, *nepeta vulgaris.* Cette plante, qu'on trouve aux environs de Paris dans les jardins, ſur les bords des grands chemins & dans des endroits humides, a une racine ligneuſe & branchue, qui pouſſe une tige quarrée, velue, rameuſe, haute de trois pieds, rouge par la baſe, du reſte blanchâtre. Cette tige produit des rameaux qui portent des feuilles ſemblables à celles de la méliſſe, dentelées, pointues, lanugineuſes & blanchâtres, d'une odeur de menthe, forte, d'un goût brûlant & âcre. Ses fleurs purpurines ou blanchâtres, & diſpoſées en maniere d'épis, naiſſent aux ſommités des tiges. A la fleur ſuccedent quatre ſemences ovales. Les chats aiment paſſionnément cette plante ; ils font mille contorſions en la careſſant & ſe roulant deſſus, & ils en mangent. Elle eſt hyſtérique, vulnéraire & alexipharmaque : on la prend en infuſion théiforme. On fait auſſi uſage de ſon eau diſtillée, dans les maladies hyſtériques.

CATAPHRACTE, *cataphractus.* Poiſſon qui ſe pêche à l'embouchure de l'Elbe & de l'Eſcaut. Il ſe nourrit de ſquilles & de petits poiſſons. Sa chair douce & délicate, eſt du goût des habitans de la Nord-Hollande. Le cataphracte eſt l'*apogge* des Anglois.

CATAPPAS. Eſpece d'amandier qui croît communément aux Indes Orientales, & ſur-tout dans l'île de Java. Sa fleur eſt d'un blanc jaunâtre. Son fruit, verdâtre dans le commencement, contient un noyau

oblong, d'une couleur blanche, qui ressemble à une grosse amande. Comme les feuilles du *catappas* sont très-grandes & fournissent beaucoup d'ombrage, les habitans du pays ont soin d'en planter autour de leurs jardins, pour les mettre à couvert des gros vents & des rayons brûlans du soleil. *Encyclop.*

CATAPUCE ou ÉPURGE. *Voyez* TITHYMALE.

CATARACTE D'EAU. C'est la chute ou précipice des eaux d'un fleuve ou d'une riviere, occasionnée, soit par une pente très-brusque, soit par des rochers qui arrêtent le courant ordinaire des eaux, & leur donnent lieu de tomber avec une grande impétuosité. Dans presque tous les fleuves, dit M. *de Buffon*, la pente va en diminuant jusqu'à leur embouchure, d'une maniere insensible ; ceux dont la pente est très-brusque dans certains endroits, donnent lieu à ce qu'on appelle une *cataracte* : les anciens donnoient à ces chutes d'eau le nom de *catadupes*.

Le Rhin, par exemple, a deux cataractes ; l'une à Bilefeld, & l'autre auprès de Schaffouse. Le Nil en a plusieurs, & entr'autres deux qui sont très-violentes & qui tombent de fort haut entre deux montagnes. La riviere Vologda en Moscovie, a aussi deux cataractes auprès de Ladoga. Le Zaire, fleuve de Congo, commence par une forte cataracte qui tombe du haut d'une montagne. Il y a une cataracte à trois lieues d'Albanie dans la nouvelle Yorck, qui a environ cinquante pieds de hauteur ; & de cette chute d'eau, il s'éleve une brume ou brouillard dans lequel on apperçoit un léger arc-en-ciel, qui change de place à mesure qu'on s'éloigne ou qu'on s'en approche. Mais la cataracte la plus grande, la plus terrible, en un mot, la plus fameuse, est celle de la riviere de *Niagara* en Canada. Qu'on se figure une nappe d'eau qui forme une courbe rapide en tombant de cent cinquante-six pieds de hauteur perpendiculaire, comme un torrent prodigieux. Elle a plus d'un quart de lieue de largeur : le brouillard que l'eau occasionne par sa chute, se voit de cinq lieues, & s'éleve jusqu'aux nues ; il s'y forme un très-bel arc-en-ciel lorsque le soleil donne dessus. *Voy.* ARC-EN-CIEL. Au-dessous de cette cataracte, l'eau est

dans une fluctuation continuelle, & s'éleve par secousses sous une forme d'écume : il y a des tournoiemens d'eau si impétueux, qu'on ne peut y naviguer jusqu'à six milles de distance. *Voyez Transact. Philosoph. abr. vol. VI. part. 2. pag. 119.* La cascade de Terni en Italie, est un de ces ouvrages de la nature qui mérite d'être cité. Elle est connue dans le pays sous le nom de cascade du mont *del Marmore*. Le chemin qui y conduit, est rude & agréable : il faut, dit *Maximilien Misson*, monter des rochers extrêmement difficiles, & quelquefois descendre de cheval, à cause du danger des précipices ; mais, en revanche, on a l'agrément de rencontrer au mois de Février dans ces montagnes, certains endroits où la nature est aussi riante que si c'étoit au mois de Mai. Parvenu au haut des montagnes, l'on rencontre une petite vallée où coule la riviere appelée *Velino*, ou *Velinus* de *Virgile*, dont le volume, augmenté des eaux du lac de Luco, donne à cette riviere dans le lieu de sa chute, à-peu-près la largeur de six toises. La vallée que quitte le Velino, est d'une hauteur immense, eu égard à la profondeur qui l'attend. Il hâte son cours avant de se précipiter, à cause du penchant subit de son lit en cet endroit : alors il se jette d'une bordure de rochers escarpés de la hauteur de trois cents pieds, dans le creux d'un autre rocher contre lequel ses eaux vont se briser, en formant un bruit qu'on entend à plus d'un mille de distance. Il s'éleve du rocher une espece de brouillard épais jusqu'à six cents pieds de hauteur ; ce qui produit une pluie continuelle dans les environs. Cette eau réduite en vapeurs, forme, au moyen des rayons du soleil, une infinité d'arcs-en-ciel, qui se multiplient ou qui disparoissent, qui se croisent & qui voltigent, selon la rencontre & les divers rejaillissemens des flots, dont les irrégularités sont des plus merveilleuses & des plus horribles ; spectacle qui étourdit les oreilles, étonne l'esprit, & charme la vue tout à la fois.

En général, dans tous les pays où le nombre des hommes n'est pas assez considérable pour former des sociétés policées, les terreins sont plus irréguliers, &

le lit des fleuves plus étendu, moins égal, & rempli de *cataractes*. Il a fallu des siecles pour rendre le Rhône, la Loire & le Rhin navigables. C'est en contenant les eaux, en les dirigeant, & en nettoyant le fond des fleuves, qu'on leur donne un cours assuré.

CATÉCHU. C'est le cachou. *Voyez ce mot.*

CATÉ INDIEN, ou CATÉ-CAMBI, ou LYCION, ou KAAT, *lycium Indicum.* Espece de pâte en tablettes que les Indiens composent avec l'extrait tiré des rameaux d'un arbre épineux qu'ils appellent *hacchic*, dont le bois est dur & porte des feuilles semblables à celles de la bruyere : ils mêlent cet extrait avec la farine d'une semence menue nommée *nachani*, d'un goût de seigle, propre à faire du pain, & avec de la raclure d'un certain bois noir ; ils font sécher cette pâte à l'ombre. Quelquefois ils la mêlent avec le *cachou* & le *bétel.* Voyez ces mots. Comme ce caté est rare en Europe, on lui substitue l'extrait du *lycium nostras*, ou bien l'*acacia nostras* ; on le nomme aussi *lycium de Cappadoce.* Le caté est astringent, bon pour la rage, les ophtalmies & les ulceres des gencives.

CAVALLE ou JUMENT. On appelle ainsi la femelle du cheval. *Voyez ce mot.*

CAUCALIS, *caucalis arvensis echinata magno flore.* Plante qui croît aux lieux incultes. Sa racine est petite & blanche ; sa tige croît à la hauteur d'environ un pied, rameuse & velue. Ses feuilles ont quelque rapport à celles du *daucus*, ou panais sauvage ; mais elles sont découpées plus finement, & velues. Les sommets des branches portent des ombelles qui soutiennent de petites fleurs blanches, odorantes, composées chacune de cinq feuilles inégales, disposées en fleur de lis. Aux fleurs succedent des graines jointes deux à deux, oblongues, hérissées de pointes. On estime le caucalis propre à exciter les regles aux femmes, & contre la gravelle.

CAUCK. Les mineurs Anglois donnent ce nom à une substance qui accompagne les mines, & qui paroît de la nature du tripoli, jaunâtre ou grisâtre, & mammelonnée.

CAVERNE. Nom donné à un réduit obscur & souterrain qui est d'une certaine étendue, lequel se trouve

ordinairement dans les montagnes. Les *cavernes* se forment comme les précipices, par l'affaissement des rochers, ou comme les abîmes, par l'action ou du feu, ou de l'eau. On connoît beaucoup de *cavernes* : celle de S. Patrice en Irlande, n'est pas aussi considérable qu'elle est fameuse ; il en est de même de la *Grotte du Chien*, près de Naples. Une des plus singulieres & des plus grandes *cavernes* que l'on connoisse, est celle d'Antiparos, ainsi que celles du mont Ararat & de l'île de Minorque. Dans toutes les contrées sujettes aux tremblemens de terre, & dans celles où il se trouve beaucoup d'îles, il y a aussi beaucoup de cavernes. *Voyez l'article* GROTTE, *& celui de* FONTAINE.

CAVIA. Nom donné à la *marmote de Bahama*, & dans le Brésil, au petit *cochon d'Inde*. Voyez ces mots.

CAVIAL ou KAVIAR. *Voyez son article à la suite du mot* Esturgeon.

CAVILLONE. On appelle ainsi en quelques Provinces, un poisson qui est une espece de *surmulet*. Voyez ce mot.

CAUMOUN, *palma coccifera latifolia, fructu atro purpureo omnium minimo. Barr.* Espece de chou palmiste qui s'éleve assez haut, & qui croît presque par-tout dans la Guiane. Ses feuilles s'emploient pour couvrir les cases, mais posées en travers à cause de la fumée : elles durent cinq à six ans. Sa graine, qui est très-petite, est couverte d'une pellicule d'un noir tirant sur le pourpre. M. *de Préfontaine*, (*Maiſ. Ruſt. de Cay.*) dit que cette pellicule pressée entre les doigts pour séparer l'amande, & brassée avec elle dans l'eau, donne à la liqueur qui en résulte & qui a du corps, la couleur du chocolat. C'est une boisson agréable, dont les Créoles sont friands ainsi que les Negres, & qui les détermine souvent à abattre l'arbre pour avoir sa graine avant qu'elle tombe par sa maturité. L'envie de manger aussi le chou, ne contribue pas peu à cette destruction. L'huile qu'on tire du fruit entier du *caumoun*, se tire de même que celle de l'*aouara*, & cette huile est préférable par son goût & par sa couleur. Elle est aussi bonne en salade que l'huile d'*ouangle* ou de *sésame*, qui équivaut à celle d'olive. Voyez *Palmiste*.

CAURIS ou KAURIS *des Maldives.* Nom donné à une coquille univalve du genre des porcelaines : elle tient lieu de monnoie dans quelques endroits des Indes Orientales ; on l'appelle *bouge* en Afrique. Il y en a de blanches, de violettes & de jaunâtres. *Voyez* PORCELAINE.

CAY. Nom que l'on donne au Bréſil à une eſpece de *ſagouin.* Voyez ce mot.

CAYES. On appelle ainſi des roches ſous l'eau peu éloignées des côtes, & ſouvent ſur de hauts fonds de ſable. Quand il ſe rencontre des *cayes* dans les ports & dans les rades, les vaiſſeaux ſont obligés de prendre des précautions pour éviter d'en être endommagés.

CAYEU. Nom donné à la *moule.* Voyez ce mot.

CAYEUX. *Voyez à la ſuite de l'article* OIGNON.

CAYMAN. Les Naturels des Antilles donnent ce nom à une eſpece de crocodile qui eſt privé, du côté de la riviere de Rio San-Domingo, mais qui ne l'eſt pas à Surinam. Cet animal qui naît d'un œuf gros comme celui d'une oie, eſt très-vigoureux ; & (lorſqu'il n'eſt pas privé) il eſt redoutable pour les hommes comme pour les animaux terreſtres & aquatiques. Il eſt digité & ſans poil ; il vit ſur terre comme dans l'eau, & il dévore tout ce qu'il rencontre. Le cayman devient en peu de temps le plus grand des animaux qui ſortent d'un œuf, puiſqu'on en trouve qui ont plus de vingt pieds de long. Sa tête & le deſſus de ſon corps ſont couverts d'écailles ſi dures qu'elles le rendent comme invulnérable ; elles réſiſtent effectivement à un coup de mouſquet chargé de balles ramées : mais il a la peau ſous le ventre ſi peu dure, qu'en le touchant par cet endroit on le tue facilement. On peut encore le bleſſer aux yeux qui ſont petits, ronds & obſcurs. Sa plus grande force conſiſte dans un double rang de dents fortes & pointues qu'il croiſe les unes ſur les autres, de maniere qu'il peut briſer facilement tout ce qu'il rencontre. L'on prétend qu'il peut couper un homme par le milieu du corps ; au moins il coupe la cuiſſe tout net. Sa gueule eſt fendue juſqu'aux oreilles. On dit que ſa mâchoire inférieure eſt immobile. Ses griffes ſont très-redoutables. Il peut fournir une longue courſe en ligne

droite dans les endroits unis, & avec vîteſſe; mais comme il eſt d'une ſeule piece, il ne peut ſe tourner; ainſi lorſqu'on en eſt pourſuivi, il faut faire pluſieurs détours en zig-zag pour l'éviter plus aiſément. Le cayman a une odeur de muſc ſi pénétrante, qu'il parfume l'eau douce où il ſe trouve, & exhale une odeur qui ſe répand à plus de cent pas aux environs. Ceux qui ſont dans la mer n'ont point d'odeur. Il a deux veſſies au bas du ventre & une ſous chaque jointure des cuiſſes. Sa chair eſt coriace, indigeſte & d'un goût muſqué, ainſi que ſes œufs. On trouve auſſi des caymans dans les grandes Iles, dans les marécages & ſur le bord des rivieres, en Afrique, dans l'île de Ceylan, à la côte de Coromandel, principalement ſur les bords du Colram & parmi les roſeaux, dans les Iles inhabitées en Amérique, & notamment dans le Maragnon ou riviere des Amazones, & dans la riviere de Guayaquil. On dit que ces animaux dans les rivieres ont recours à l'artifice; ils ferment les yeux à demi, ſe laiſſent aller au fil de l'eau ſans faire aucun mouvement, comme une piece de bois qui flotteroit dans un courant, & ſurprennent par cette ruſe les animaux qui viennent boire ſur le bord des étangs ou des rivieres, & même les hommes qui ſe baignent. Lorſque cet animal a rodé & trouvé le moyen d'approcher d'un bœuf ou d'une vache, il s'élance deſſus, le ſaiſit par le mufle, & l'entraîne au fond de l'eau pour le noyer & le manger enſuite goulument. Tout concourt à s'oppoſer à la grande multiplication de ces monſtres carnaſſiers.

Malgré la férocité gloutonne du cayman, il y a, dit le P. *Labat*, des Mulâtres & des Negres aſſez hardis pour aller l'attaquer & s'en rendre maîtres, ſans autres armes qu'un gros cuir ou un morceau de bois creux qu'ils ſe mettent au bras gauche & qu'ils lui enfoncent dans la gueule pour la lui tenir ouverte & plongée dans l'eau, parce que ces animaux n'ayant que peu ou point de langue, ne peuvent s'empêcher d'avaler beaucoup d'eau & de ſe noyer par ce moyen; pour accélérer ſa mort, ils lui donnent de la main droite, des coups de baïonnette dans la gorge, lui crevent les yeux, & font par adreſſe ce qu'ils ne pourroient exé-

cuter par la force. Les Negres recherchent aussi leurs œufs & les cassent. M. l'Abbé *Demanetz* dit que les singes, soit par l'instinct, soit par la malice qu'ils ont de mal faire, en font de même ; de maniere que sans eux & les Negres, tous les environs des rivieres seroient désolés entiérement par ces carnivores. On a appellé *îles du cayman* certaines îles qui ne sont fréquentées que dans les temps où l'on va chavirer la tortue : comme on laisse sur le sable leurs dépouilles, il vient un grand nombre de caymans les manger ; d'où vient le nom de ces Iles. *Voyez* TORTUE *& l'article* CROCODILE pour la différence qu'il y a entre le crocodile & le cayman.

CAYMIRI. Nom que l'on donne dans les terres de Maragnon à une espece de *sapajou*. Voyez ce mot.

CAYOPOLLIN. Petite espece d'animal qui se rapproche beaucoup, tant pour la forme que pour les mœurs & les inclinations, du didelphe ; il est seulement plus petit. *Voyez* DIDELPHE.

CAYOUASSOU. C'est le nom du sapajou du Brésil. *Voyez* SAPAJOU.

CEBAL. *Charleton* désigne sous ce nom la *zibeline*. *Voyez ce mot.*

CEBAS. *Belon* donne ce nom au *chamois*. Voyez ce mot.

CEBI-PIRA. Arbre du Brésil dont l'écorce amere & astringente entre dans les bains & les fomentations ordonnées dans les maladies de reins, que les Portugais appellent *curi-mentos*. Cet arbre est l'*arbor Brasiliensis*, *floribus speciosis*, *spicatis*, *pericarpio sicco* des Auteurs.

CEBUS. Nom que les Naturalistes donnent aux singes à queue : *Klein* en fait seize especes. *Voyez* CERCOPITHEQUE *&* SINGE.

CECILE. Nom donné à l'*anvoie* ou *aveugle*. Espece de serpent connu sous le nom d'*orvert*. Voyez ce mot.

CEDO NULLI. On a décoré de ce nom une très-belle came à base ovale, réguliere, marbrée par grandes zones de fauve, de couleur de chair & d'aurore, à rayons longitudinaux, de nuances brunes-foncées, interrompues en quelques endroits de blanc, à stries larges & aplaties.

CÉDRA. Nom donné à une espece de *citronnier. Voyez ce mot.*

CEDRE ou PIN DU LIBAN, *cedrus*. C'est un arbre qui a été renommé de tous les temps, & qui autrefois croissoit uniquement sur le Mont Liban. Le cedre est l'*aëres* des Anciens. On en connoît de plusieurs especes qui, malgré leur ressemblance avec le pin & le sapin, ont cependant des caracteres différens & qui servent à les distinguer. Voyez les mots *pin* & *sapin*. Suivant M. *de Tournefort*, le cedre doit être rangé dans la classe du *méleze*. *Miller* qui a observé une grande différence entre les fruits & les fleurs de ces deux arbres, en fait un genre à part. Il a donné au cedre du Liban, le nom de *cedre conifere*, pour le distinguer de ceux de *Tournefort*, qu'il appelle *cedres bacciferes*.

Les descriptions qu'on a données depuis deux siecles du véritable cedre paroissent peu fidelles; il suffit de comparer les définitions de cet arbre fameux dans les principaux Voyageurs qui ont visité le Mont Liban; savoir *Rauwolf* en 1575, de *Monconys* en 1647, le Chevalier d'*Arvieux*, en 1660, *Franç. Ferdin. de Troilo* en 1667, *Corneille le Bruyn* en 1682, *de la Roque* en 1689, & *Maundrell* en 1696. L'on en trouve une description donnée par une personne habile, digne de foi, qui en a dessiné toutes les parties avec la plus grande précision, & qui y a joint une explication claire & détaillée dans le premier Recueil de l'Académie Impériale des Curieux de la Nature. Cette description est de M. *Trew*, & ses observations ont été faites sur les cedres plantés en Angleterre dans le jardin des Apothicaires à Chelsea. Ces véritables cedres proviennent de cônes transportés du Mont Liban en ce Royaume vers la fin du siecle passé; on en ôta les graines ou amandes, en exposant ces fruits à l'ardeur du soleil qui fit ouvrir leurs écailles: & en 1755 ces cedres venus de graines avoient déjà atteint la hauteur de 80 pieds; le diametre du cercle décrit par leurs branches, à dix pieds de terre, avoit soixante & douze pieds.

On a observé que le même pied de cedre produit

des fleurs mâles à chaton, & des fleurs femelles, auxquelles succedent après dix ans de plantation, des fruits qui ont la forme de pomme de pin, & qui renferment des noyaux anguleux, dans chacun desquels il y a une semence oblongue; la pointe de ces fruits en cônes regarde le ciel. Les feuilles de la plupart des cedres sont petites, étroites, pointues, assez semblables à celles du genevrier, articulées les unes avec les autres comme celles du cyprès. Cet arbre a une figure pyramidale: il conserve ses feuilles pendant l'hiver. Ses rameaux sont toujours verts, très-étendus, tombent vers la terre en panaches & produisent un ombrage charmant: ils présentent tous leurs feuillages comme une espece de tapis uni; ils offrent sur-tout le plus beau point de vue qu'on puisse désirer, lorsque le vent les agite par ondes; l'ombre que ces rameaux répandent est très-épaisse, & reflette une sorte d'obscurité. Cet arbre mérite donc d'être placé dans nos bosquets d'hiver. Il devient d'une grosseur prodigieuse, il profite mieux dans le temps des neiges & des hivers les plus rigides. On en voit qui ont jusqu'à cent trente-cinq pieds de hauteur & qui sont gros à proportion; & comme on les cultive avec succès dans les endroits pierreux & arides, on pourroit par leur moyen mettre en valeur des terres incultes. On peut voir ce que dit *Belon* à ce sujet dans son livre intitulé, *de neglectâ stirpium culturâ*.

Le bois de cedre est rougeâtre & odoriférant: il en découle naturellement pendant les grandes chaleurs de l'été, une résine qui devient dure & que l'on nomme *cédria*. *Voyez ce mot*. Dans les pays où ce bois est commun on en fait d'excellente charpente, qui est presque incorruptible: il est supérieur à tous les bois de construction. On sait que le Temple de Salomon étoit décoré de *bois de cedre* qui lui fut fourni par le Roi Hiram. La statue de la Déesse, ainsi que la plus grande partie de la charpente du temple d'Ephese, étoit aussi de ce bois; on lit dans l'Histoire qu'il s'est trouvé un tronc de cedre, dans le temple d'Apollon à Utique, qui duroit depuis près de deux mille ans. Ce bois est léger; on en fait aussi de jolis ouvrages de marquetterie & de tablette-

rie. Les Anglois font des especes de petits barils dont les douves sont moitié de bois de cedre & moitié de bois blanc ; ils laissent séjourner dedans du *punch* ou autres liqueurs fortes, & elles y acquierent un goût & une odeur qu'ils trouvent agréables. M. *Lawrence*, savant Anglois, dans un *Traité sur la culture des arbres*, reproche aux Européens leur négligence sur la culture d'un arbre aussi beau & aussi utile, & qui croît avec tant de facilité. Il en cite pour exemple une allée de cedres plantés en Angleterre par un particulier, & qui en peu de temps sont devenus très-beaux. Suivant la remarque qu'il en a faite, cet arbre croît naturellement dans l'un & l'autre continent. Dans le nouveau monde il se trouve des cedres sur les plus hautes montagnes, dans les lieux bas, dans des Provinces très-chaudes, & dans d'autres très-froides. Ceci prouve que ces arbres peuvent être plantés avec le même avantage dans nos Provinces septentrionales & méridionales. Lors de la découverte de l'Amérique, les Espagnols employerent le bois de cedre avec succès dans la construction de leurs vaisseaux. Pline, *au liv. 16. chap. 40. de son Hist. Nat.* dit qu'on voyoit de son temps un mât de cedre de cent trente pieds de long sur cinq pieds & plus de diametre, & qu'on l'avoit construit au défaut de sapin. M. *de Présontaine*, (*Maiʃ. Ruʃt. de Cayenne*), prétend qu'on trouve diverses sortes de cedres aux Antilles : il y en a de rouges, de blancs & de noirs ; il ajoute que ni les vers, ni les poux de bois n'attaquent jamais les ouvrages qui en sont faits.

Il y a des especes de cedres qui croissent naturellement en Italie, en Phœnicie, en Espagne, en Languedoc, en Provence, tel est par exemple, le CEDRE PETIT OU OXICEDRE, *cedrus baccifera foliis cupressi.* Son tronc, ses rameaux sont tortus & noueux ; son écorce est raboteuse ; son bois est rougeâtre & rend une odeur semblable à celle du cyprès : ses feuilles & ses chatons sont comme au précédent. Les fruits sont des baies charnues appelées *cédrides*, odorantes, qui jaunissent en mûrissant, & renferment ordinairement trois osselets ligneux, durs, arrondis sur le dos & applatis par les autres côtés. Dans les pays chauds, il

ſort du tronc de cet arbre une réſine qu'on appelle *cédria.* Voyez ce mot.

CEDRE AMÉRIQUAIN. Voyez à l'article *Arbre de vie.*

CEDRE DE SAINT-DOMINGUE. Voyez à l'article *Acajou.*

CÉDRIA, eſt le nom que l'on donne à la réſine qui découle naturellement, ou par inciſion, du cedre : on l'appelle auſſi *manne maſtichine ;* c'eſt un baume deſſicatif pour les plaies ; les Egyptiens l'emploient dans leurs embaumemens avec pluſieurs autres aromates. On prétend que l'*huile de cade* (*cedræleum*), recommandée pour la galle & pour les dartres, eſt ou l'huile empiréumatique que l'on retire en diſtillant le bois de cedre à la cornue, ou une ſorte de baume térébenthiné retiré des vieilles branches du cedre ou du grand genevrier, de la même maniere qu'on retire des picea ou vieux pins l'huile de poix. *Voyez ces mots & celui de* CADE.

CEIBA ou SEIBA. Arbre de la famille des mauves, & connu ſous le nom de *benten* de la côte d'Afrique. Le *ceiba*, quoique moins gros que le *baobab*, ſurpaſſe probablement en hauteur & en groſſeur tous les autres arbres connus. M. *Adanſon* en a vu au Sénégal qui avoient plus de cent vingt pieds de hauteur. Leur tige ou leur tronc avoit huit à douze pieds de diametre ſur ſoixante à ſoixante & dix pieds de longueur entre la terre & les branches. La tige & les branches ſont armées de piquans coniques qui ont quelquefois juſqu'à deux pouces de diametre, & qui tombent de bonne heure, parce qu'elles ne tiennent qu'à l'écorce. Les fleurs ſont hermaphrodites ; leurs étamines ſont en grand nombre & paroiſſent former pluſieurs paquets réunis par le bas entr'eux & avec la corolle. Le fruit eſt une baie ou capſule ligneuſe qui s'ouvre en autant de battans qu'il y a de loges à graines. M. *la Rouviere* dit avoir fait filer le duvet de la ſilique du ceiba, & que ce fil étoit très-fin. Depuis long-temps les Africains font avec ce fil le taffetas végétal ſi eſtimé & ſi rare en Europe.

Le *ceiba* abonde en mucilage. Son bois, quoique léger & mou, ſert au Sénégal & en Amérique. On

choisit les plus beaux troncs de ces arbres qui croissent sur la côte d'Afrique, depuis le Sénégal jusqu'à Congo, pour en faire des pirogues ou des canots d'une grandeur démesurée, & capables de porter voile sur la mer. Ces pirogues ont ordinairement huit à douze pieds de large, sur cinquante à soixante pieds de long, du port de vingt-cinq tonneaux de deux milliers, qui font cinquante mille pesant. Elles portent communément deux cents hommes. *Voyez* BAOBAB *au mot* PAIN DE SINGE.

CÉLERI ou SCELERI, *apium dulce;* est un mot Italien que l'usage a rendu François. ACHE est le nom véritable de cette plante annuelle que l'on cultive dans les jardins potagers pour faire des salades. Elle croît naturellement dans les marais. Ses fleurs sont disposées en parasol, petites, en rose: sa racine est une des cinq grandes racines apéritives, qui sont celles d'*ache*, de *persil*, d'*asperges*, de *fenouil* & de *petit houx*. *Voyez ces mots :* sa graine est parmi les petites graines chaudes. Plusieurs Botanistes pensent que notre céleri n'est que l'ache des marais perfectionnée par la culture: la configuration, l'extension est la même; mais la saveur & l'odeur sont bien différentes; l'ache des marais n'est point supportable en aliment, étant âcre, amere & d'une odeur désagréable. Quoi qu'il en soit, ceux qui cultivent, distinguent plusieurs especes de céleri: il y en a entr'autres deux très-remarquables; car la côte de l'une est pleine & charnue, tandis que l'autre est creuse. On seme le céleri sur couche; on le repique ensuite en pleine terre, ayant grand soin de l'arroser. Lorsqu'il est grand on le lie, on le butte; & les tiges de vertes qu'elles étoient, deviennent blanches, parce qu'elles sont privées du contact de l'air, & qu'il arrive vraisemblablement un changement dans l'organisation. On fait avec les tiges une conserve très-bonne pour les maux de poitrine & les coliques venteuses.

CELERIN ou HARENGADE, espece de sardine du genre de l'alose & dans l'ordre des poissons à nageoires molles. Il est fort gras, couvert d'écailles fort menues, qui tombent aisément, & ont l'éclat d'argent très-poli; sa bouche est fort grande. Le *celerin* de la Méditerranée

Méditerranée eſt plus petit & plus délicat que celui de l'Océan : *Voyez au mot* HARENG la pêche détaillée de ce genre de poiſſon.

CEINTURE. On voit dans les cabinets des Curieux des ceinturesde différentes formes, & qui ont été inventées & faites, les unes par des peuples ſauvages, les autres par des nations policées. Chez les Sauvages ce ſont des pieces dont ils font uſage pour cacher leur nudité ; elles ſont tiſſues de plumes d'oiſeaux du pays de la plus belle couleur, telles que celles des toucans, des phœnicopteres, des arras, d'autres perroquets, &c. quelquefois ces pieces ſont faites de fils, d'écorce, & garnies de griffes d'animaux.

Les Sauvages d'Amérique donnent en ſigne de paix, une ceinture ornée d'un cordon de petites coquilles nacrées, connues ſous le nom de *cauris*, ou *pucelages*. Il y a de ces ceintures de paix qui ſont artiſtement travaillées.

La *ceinture de virginité*, en uſage chez les Romains, étoit blanche, & faite de laine ; elle ſervoit à faire le nœud ſingulier, connu ſous le nom de *nœud d'Hercule*. L'Hiſtoire ne nous apprend pas celui des travaux d'Hercule auquel cet emblême fait alluſion. On ſait ſeulement que le mari délioit ce nœud, la premiere nuit des noces, & la tendreſſe de l'épouſe étoit un sûr garant de ſa fidélité. Aujourd'hui chez certains peuples, c'eſt un préſent qu'un mari jaloux fait quelquefois à ſa femme le lendemain de ſes noces. Cette ceinture de virginité, n'eſt pas faite ou ne ſe fixe pas comme celle des Romains ; au lieu d'un nœud, c'eſt une ſerrure. La jalouſie tyrannique invite le mari à tenir ſous la clef la vertu de ſa femme. Voyez à l'article *Infibulation au mot* HOMME. Pluſieurs de ces femmes dont la ceinture eſt à cadenas, ayant lu que chez les Romains, le mari remettoit toute eſpece de clef entre les mains de la femme le premier jour des noces, parce que c'étoit tout à la fois une marque de confiance, & l'emblême de l'autorité partagée, ne manquent guere de ſe faire faire une clef ſemblable à celle du mari jaloux qui ſouvent eſt trompeur ou infirme, & pour ſe ven-

ger d'un divorce paſſager, elles ont le ſecret d'ouvrir tacitement la porte à une communauté paſſagere.

CENCHRITE. Pierre compoſée d'un aſſemblage de petits grains pétrifiés qui reſſemblent à des grains de millet. Cette conglomération eſt-elle un aſſemblage d'œufs de poiſſons ou de petits boutons d'étoiles marines, ou de grains de ſable, ou enfin une concrétion ſtalagmite ?

CENCHRUS. Serpent du Bréſil, dont les écailles ſont régulieres & peintes d'un beau bleu. Sa peau eſt ornée de taches ſemblables à celles du millet. Le cenchrus eſt de la même eſpece que l'AMODYTE. *Voyez ce mot.*

CENCOALT. Nom qu'on donne 1°. à une eſpece de vipere de la Nouvelle Eſpagne; 2°. à un joli ſerpent de l'Amérique, mâle & femelle.

La premiere, qui de la Guadeloupe a été tranſportée en Hollande, ſemble devoir ſe rapporter au genre des aſpics. Sa tête eſt oblongue, ſes yeux grands & étincelans, ſon corps eſt couvert d'écailles maillées, ombrées, détachées, marbrées en jaune & roux châtain; ſa queue & ſon cou ſont fort minces & longs.

L'autre eſpece eſt regardée par *Linnæus* comme une couleuvre qui a deux cents vingt bandes écailleuſes au ventre, & cent vingt-quatre à la queue. Ce ſerpent eſt très-grêle, n'ayant que l'épaiſſeur d'une plume à écrire, ſur quatre pieds de long : il a les écailles cendrées & bordées de jaune varié; les dents petites, la langue courte & fendue comme dans tous les ſerpens : il vit de vers & de fourmis.

CENDRÉE DE TOURNAY. Eſt un mélange accidentel de parties de pierre à chaux noirâtre qui tombent ſous la grille du fourneau. L'aliment du feu pour cette calcination eſt du charbon de pierre dont les cendres mêlées avec la pierre précédente produiſent la cendre de Tournay. C'eſt un ciment dont on ſe ſert au défaut de *pozzolane*. *Voyez ce mot.* Auſſi les Hollandois l'emploient-ils avec ſuccès pour la conſtruction de leurs écluſes, de leurs digues & des fondations de tous leurs édifices dont le pied eſt dans l'eau.

CENDRES BLEUES. On donne ce nom à une pierre bleue & tendre, grainelée, presque réduite en poudre, que l'on trouve dans les mines de cuivre en Pologne, & dans un terrein particulier de l'Auvergne nommée *Puy-de-mur*. On broie cette matiere à l'eau pour la rendre plus fine, & on en fait un grand usage dans la peinture en détrempe. C'est elle qui le plus souvent forme cette belle couleur bleue & vive qu'on remarque sur les décorations de théâtre : on ne peut l'employer à l'huile, car elle noircit.

On trouve quelquefois des cendres bleues qui paroissent aussi belles que l'*outremer ;* mais on les en distingue facilement en les broyant avec un peu d'huile, car elles ne deviennent guere plus brunes qu'auparavant, au contraire de l'outremer qui devient fort brun : de plus ces cendres deviennent noires au feu; quelquefois leur couleur est verdâtre, alors on les nomme *cendres vertes*. Voyez VERT DE MONTAGNE ET PIERRE ARMÉNIENNE.

CENDRES DE SYRIE OU DU LEVANT : *voyez à l'article* ROQUETTE.

On a rangé aussi sous le nom générique de *cendre*, les substances métalliques privées de phlogistique; c'est ainsi qu'on dit *cendres d'étain*, *cendres de plomb*, &c. mais les cendres des métaux ne sont que des *chaux métalliques* qui different assez essentiellement des *cendres végétales* & *animales*, pour qu'il soit plus exact de ne pas confondre les uns & les autres sous la même dénomination. Les cendres végétales ont toutes passé par l'état de charbon, & contiennent plus ou moins de fer. Cette sorte de terre qui reste de la destruction de végétaux & d'animaux, n'est qu'une portion peu considérable de leur tout. La cendre végétale & la cendre animale conservent chacune inaltérablement un caractere, & comme le sceau de leur regne respectif. La premiere, dit *Becker*, porte toujours dans la composition du verre une couleur d'un vert-bleu, & la terre animale une couleur de blanc de lait. *Voyez le Dictionnaire de Chimie.*

Les cendres, *cineres*, qui viennent soit du foyer, soit de lessive, soit du four, &c. conviennent assez

pour amender toutes ſortes de terre. On les mêle avec le fumier pour qu'il s'en perde moins. On peut auſſi mettre le feu dans certains champs maigres, afin de les engraiſſer des cendres mêmes des mauvaiſes herbes: on les laboure auſſi-tôt. On en uſe de même quand on a des prés ſtériles & uſés ; ou bien on en enleve la ſurface qu'on tranſporte par pieces de gazons dans d'autres terres où on les brûle. *Voyez* LANDES & GENÊT ÉPINEUX.

CENTAURÉE BLEUE, *tertianaria*. C'eſt une eſpece de caſſida ou de plante dont la racine eſt fibreuſe, nouée, ſerpentante, & qui pouſſe des tiges hautes d'un pied & demi, rameuſes, inclinées vers la terre: ſes feuilles ſont longues, pointues, dentelées : il ſort de leurs aiſſelles des fleurs formées en gueule & oppoſées, velues en dehors, d'un violet tirant ſur le bleu. Le calice ou capſule de la fleur ſe change en un fruit qui renferme quatre ſemences arrondies: le fruit reſſemble à la tête couverte d'une toque. Cette plante a une odeur aſſez agréable : elle croît dans les endroits humides & marécageux: elle eſt vulnéraire & propre à remédier aux fievres intermittentes.

CENTAURÉE GRANDE OU RAPONTIC VULGAIRE, *centaurium majus*. Cette plante pouſſe des tiges cylindriques à la hauteur de quatre pieds; ſa racine eſt très-longue, groſſe, noirâtre en dehors, rougeâtre en dedans; ſes feuilles ſont larges & longues, diviſées en pluſieurs parties, crenelées en leurs bords, & garnies de nervures : l'extrémité des branches ſoutient une tête ou une fleur compoſée de pluſieurs fleurons bleus purpurins, évaſés & découpés en lanieres : il leur ſuccede un fruit oblong liſſe, garni d'aigrettes, & preſque ſemblable à celui du chardon béni ; cette plante croît très-bien ſur les Alpes, elle eſt hyſtérique & aſtringente, & particuliérement ſa racine, dont on fait uſage comme du rapontic. *Voyez ce mot.*

CENTAURÉE PETITE, *centaurium minus*. Cette plante, que M. *Deleuze* rapporte au genre des gentianes, croît dans les terres ſeches & ſablonneuſes, pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur d'un demi-pied, anguleuſes & liſſes; ſa racine eſt menue, blanche, ligneuſe

& insipide ; les feuilles sortent de la racine, ou naissent sur les tiges ; elles sont de la figure de celles du millepertuis, un peu plus grandes. Ses fleurs naissent à l'extrémité des rameaux en forme de bouquets de couleur rouge, agréables à la vue ; chacune de ces fleurs est formée en entonnoir ; le pistil qui perce la partie inférieure de la fleur jusqu'au calice, se change en un fruit ovale, gros comme un beau grain de blé, membraneux, à deux loges, où est renfermé un nombre de semences menues. Ses feuilles & ses fleurs sont fort ameres, très-utiles dans les maladies chroniques & les fievres intermittentes. L'extrait de cette plante passe pour être un spécifique contre la morsure des chiens enragés ; la centaurée est un des ingrédiens des vulnéraires ou *falltrancks* des Suisses. *Voyez* FALLTRANCKS.

M. *Haller* dit que la centaurée étant très-amere, elle ne doit entrer qu'en petite quantité dans la composition des falltrancks. Elle purge, quand on la donne à une dose un peu considérable, & les Anglois la comptent entre les purgatifs.

CENTINODE. *Voyez* RENOUÉE.

CEOAN. Oiseau des Indes, plus grand que la grive, & dont le plumage est blanc ; les plumes qui recouvrent sa poitrine, son ventre & ses ailes, sont jaunes, celles de la queue sont cendrées, son bec petit & menu. Il imite la voix humaine, & s'attache à suivre les passans : cette particularité lui est commune avec quelques autres oiseaux.

CEPÉES. Ce terme exprime quelquefois une certaine étendue de buissons, mais plus souvent des souches, ou même ce qui repousse des souches d'un bois taillis : l'ordonnance de la maîtrise des bois, défend de les abattre, soit à la serpe, soit à la scie, mais seulement à la coignée & en pied de biche. Cet abattis s'appelle *recepée*. Le vrai temps pour le recepage est le mois de Février ou de Mars. On doit avertir les Sapeurs d'ébranler les racines le moins qu'il leur sera possible. Par le moyen du recepage, les jeunes arbres pousseront à la troisieme seve trois ou quatre jets vigoureux, au lieu & place de la tige coupée, & formeront, comme on dit en terme de forêt, des rochées.

La coupe des têtes & des *cepées* des ſaules, aulnes, marſeaux, frênes, appartient au Fermier actuel, lorſque c'étoieut des fruits réglés dont le Fermier précédent jouiſſoit, à moins que le propriétaire ne ſe la ſoit réſervée.

CEPPHUS. Oiſeau aquatique qui approche des mouettes par la forme de ſon bec & de ſes pieds, & pour le reſte, des canards; ſes jambes ſont verdâtres: il eſt tout couvert de plumes, & ſi peu charnu que le vent l'entraîne facilement; il ſuit les thons pour manger les petits poiſſons auxquels ils font la chaſſe. Le tonnerre fait tant de peur à cet oiſeau, que quand il l'entend, s'il vole ſur la ſurface des eaux, il tremble & tombe de frayeur dans la mer: ſa chair eſt d'un aſſez bon goût, excepté le croupion qui ſent la fange.

CÉRAMBIX. *Voyez* CAPRICORNE.

CERASTE. Eſpece de vipere, qu'on dit être cornue, & qui ſe trouve à la Côte d'or en Afrique, particuliérement en Egypte où elle eſt appelée *alp* & *aëg*: ſa tête eſt triangulaire, blanche & noire, la gueule obtuſe; elle a une tache noire au milieu de la langue. A la mâchoire ſupérieure ce ſerpent a deux dents courbes, un peu en devant & de la figure d'un ongle de quadrupede digité, ou d'un oiſeau. Ces deux dents qui ſont mobiles ont été priſes pour des cornes; ce ſont ſes armes offenſives: il a le dos noir & tacheté irréguliérement: les écailles du ventre ſont au nombre de deux cents, & celles de la queue de quinze; ce ſerpent a juſqu'à deux pieds de long & même plus. On voit au Fort Hollandois d'Axim la peau d'un ceraſte, long de cinq pieds & de la groſſeur du bras d'un homme, rayée & tachetée. Le ceraſte rampe de biais, & en rampant il paroît ſiffler; il peut ſupporter long-temps la ſoif; mais il eſt ſi gourmand, qu'après avoir mangé, il entre dans un profond ſommeil, & il ne faut pas peu de bruit & de mouvement pour l'éveiller; il eſt alors fort aiſé à prendre & à tuer.

CÉRATOFITE. *Voyez* KÉRATOPHITE.

CERAUNIAS ou PIERRE DE FOUDRE ou PIERRE DE TONNERRE. On déſigne par ces noms plus populaires que philoſophiques, des pierres

très-dures ou une pyrite de forme pyramidale, ou en forme de coin, à qui les Anciens avoient attribué par superstition des vertus; quelquefois ils s'en servoient en guise de maillet, de massues, de coins & d'armes; ils en armoient leurs fleches, leurs dards & leurs piques. On voit quelquefois dans les cabinets de ces pierres taillées en haches, & dont les peuples se servoient avant l'usage du fer. *Les pierres de foudre* sont quelquefois protubérancées, globuleuses & parsemées de cavités radiées, dues aux bases des aiguilles qui les composent. Le sommet de ces aiguilles est au centre, & la base à la circonférence où elles forment une multitude d'angles & de facettes de diverses figures.

CERCELLE ou SARCELLE, *querquedula*. Oiseau aquatique du genre des canards, & que l'on nomme en quelques Provinces de France, *garsote*. M. *Linnæus* en cite trois especes principales. La premiere est la cercelle de France ou la cercelle commune, en tout semblable au canard, excepté en grandeur. On reconnoît la même différence entre les mâles de ces oiseaux & les femelles; elle n'a pas la moitié de la grosseur du canard, sa chair est beaucoup plus délicate: on n'en voit qu'en automne & en hiver. Les cercelles ne plongent pas volontiers entre deux eaux, comme le morillon. *Voyez ce mot*. Elles ont le bec un peu large & une tache luisante comme les canards.

La deuxieme a le bec noir, la tête d'un rouge éclatant tacheté de vert, tout le corps couvert de plumes noires & blanchâtres en façon d'écailles, ses jambes grêles, les pieds étroits & bruns, & une apparence de membranes noires.

La troisieme espece est la cercelle d'Inde, elle est plus petite que les cannes; elle a le bec, les doigts & les pieds d'un beau rouge; le dessus de la tête, le haut du cou & presque tout le dos de couleur jaune, la poitrine & le ventre blancs, la couleur de ses ailes bien diversifiée, & comme aux autres cercelles, ses doigts sont sans membranes. M. *Brisson* cite un plus grand nombre de cercelles.

Les cercelles de l'Amérique, notamment à la Louisiane, sont d'un goût exquis & d'une grande délicatesse

se ; elles sont, ainsi que celles de France, les oiseaux les plus petits qui tirent sur le canard. On trouve souvent dans leur estomac de petits cailloux, de l'herbe & des semences de plantes aquatiques. *Flacourt* dit qu'il y a aussi des cercelles dans l'île de Madagascar : il s'en trouve encore dans l'île de Cayenne, dont la chair est très-délicate & de bon goût, tandis que tout le gros & le menu gibier de cette contrée est coriace, sent l'huile ou le musc. *Voyez l'Histoire de la France Equinoxiale.*

CERCERELLE ou CERCELLE. *Voyez* QUERCERELLE.

CERCIFI ou SALSIFIS blanc. *Voyez* CERSIFI blanc. Et pour le CERCIFI NOIR. *Voyez* SCORSONNERE.

CERCLE ou ANNEAU MAGIQUE. C'est un phénomene que l'on voit assez souvent à la campagne, qui est une espece de rond que le peuple supposoit autrefois avoir été tracé par les Fées dans leurs danses : on voit un gazon pelé en rond à la largeur d'un pied, tandis que le milieu de sept à huit toises au moins de diametre est vert. Quelques-uns attribuent ce phénomene au tonnerre ; d'autres prétendent que ces cercles sont formés par les fourmis. Quelle qu'en soit la cause, elle est naturelle & non magique.

CERCOPITHEQUE. Genre de singe qui porte une queue d'où il a tiré son nom, ce sont des *sapajous*. On en trouve abondamment dans les bois de Java, dans le Royaume de Congo, & sur les montagnes voisines d'Aden, ville de l'Arabie, enfin dans tout le continent de l'Inde. On les vend à fort bas prix à la côte de Malabar, parce qu'ils ravagent les fruits, dont les Indiens tirent un grand profit. Cette sorte de singe aime beaucoup la chair, il se ronge la queue quand il en manque. Leur antipathie pour les crocodiles est telle, qu'à en voir seulement la peau, ils tombent en défaillance. Dans la partie de l'Inde Portugaise, on s'en sert en aliment & en médecine : on prétend que leurs os broyés sont sudorifiques, & guérissent les maladies vénériennes ; l'on y aime singuliérement cet animal, parce qu'il est fort divertissant.

Le cercopitheque eſt fort paſſionné pour ſes petits, il les embraſſe, les nourrit de fruits & d'œufs qu'il va chercher. Il y en a tels que l'eſpece du *coaita*, (ce ſont des *ſapajous à queue prenante*) qui ont recours à une induſtrie ſinguliere pour traverſer une riviere. Pour cet effet, ils montent ſur un des arbres qui ſont ſur le bord, les uns choiſiſſent la branche la plus longue & la plus pliante; le plus adroit, le plus fort & le plus hardi d'entr'eux marche à la tête ſur cette branche, qui ſe courbe par la peſanteur de l'animal, & ce premier paſſé ne lâche pas le bout de la branche, afin de faciliter le paſſage aux autres qui ſe tiennent tous par la queue, & qui paſſent ſur ce pont quand le ſignal eſt donné. D'autres choiſiſſent la premiere branche la plus groſſe, ſur le bord de la riviere & à l'endroit le moins large, en un mot où un autre arbre ſe trouve en face de leur côté. Montés en file ſur une branche, & ſe tenant tous par la queue, ils forment une chaîne & ſe balancent. Dans le plus fort mouvement de l'oſcillation, le dernier de la chaîne ſaiſit une branche de l'autre côté de la rive & attire à lui toute la troupe. Les derniers en ſont quittes pour être un peu mouillés. On a pluſieurs autres preuves de leurs mœurs ſociales, quelquefois même ils ſe familiariſent avec l'homme & ſe ſentent aſſez de hardieſſe pour jouer avec lui.

Quand les Indiens font la chaſſe aux cercopitheques, ils ſe rendent ſur le ſommet des montagnes où ces animaux élevent leurs petits. Les chaſſeurs pour les prendre, y conſtruiſent des bûchers, & répandent tout autour du maïs; dans cet amas de bois, ils jettent une matiere qui étant échauffée par le feu, fait un bruit ſemblable à celui du tonnerre, ce qui donne aux ſinges dans l'inſtant où ils ſont occupés à manger le maïs, une frayeur ſi grande, qu'ils s'enfuient & abandonnent leurs petits à la diſcrétion des Chaſſeurs. Quelquefois ils ont la force de les porter ſur le dos, & ils vont ſe percher dans les arbres, comme les oiſeaux. Ils ſautent d'arbre en arbre avec une agilité extrême, & ils y courent plus facilement que ſur terre; s'ils voient qu'on les couche en joue, ils marchent contre le vent, & pouſſent des cris horribles en grinçant les dents. Leur

dextérité eſt ſi grande, qu'ils ſavent éviter les fleches qu'on lance ſur eux, & les prendre avec leurs mains, comme ſi on les décochoit pour jouer. Quand un d'eux eſt bleſſé, qu'il tombe & que le Chaſſeur s'en ſaiſit, ils rempliſſent l'air de leurs gémiſſemens; ſi le cercopitheque percé de fleches ne tombe pas, les autres s'empreſſent de le ſecourir; l'un va chercher des feuilles, l'autre de la mouſſe pour appliquer ſur la plaie après en avoir tiré la fleche: ils tâchent par ce moyen d'arrêter le ſang & de lui conſerver la vie. Mais malheur au premier Chaſſeur qui paroîtra dans le reſte du même jour; car il lui faudra eſſuyer un déluge, une grêle de pierres: ces animaux en montant ſur les arbres, portent chacun une pierre dans une main & une dans la gueule pour s'en ſervir contre les paſſans qu'ils voient armés. On a vu des Chaſſeurs ſuccomber & périr ſous les coups de pierres lancées par ces ſinges.

On diſtingue pluſieurs eſpeces de *cercopitheques* qui different par la grandeur & par la couleur. On rapporte les principales eſpeces de ces animaux; tels que *ſagouins*, *ſapajous*, &c. *Voyez* COAITA & SINGE.

CÉREBRITE. Nom donné aux méandrites foſſiles. *Voyez* MÉANDRITE.

CEREIBA. C'eſt une eſpece de *manglier*. Voyez ce mot.

CERF, *cervus*. Animal quadrupede, ruminant, qui a le pied fourchu, & les cornes branchues, non creuſes, & tombant chaque année. Tels ſont les caracteres généraux ſur leſquels on a établi le genre d'animaux qui portent le nom de *cerf*: ce genre comprend le *cerf*, le *daim*, l'*élan*, le *renne*, le *chevreuil*, la *giraffe*. Voyez chacun de ces articles.

Le cerf, dit M. *de Buffon*, eſt un de ces animaux innocens & tranquilles, qui ne ſemblent faits que pour embellir, animer la ſolitude des forêts, & occuper loin de nous les retraites paiſibles de ces jardins de la nature. Sa forme élégante & légere, ſa taille auſſi ſvelte que bien priſe, ſes membres flexibles & nerveux, ſa tête parée, plutôt qu'armée d'un bois vivant, & qui, comme la cime des arbres, tous les ans ſe renouvelle, ſa grandeur, ſa légéreté, ſa force, le diſtinguent aſſez

des autres habitans des bois ; & comme il eſt le plus noble d'entr'eux, il ne ſert qu'aux plaiſirs des plus nobles des hommes.

La Biche, *cerva*, femelle du cerf, eſt plus petite que lui : elle n'a point de bois : ſes mamelles ſont au nombre de quatre : elle porte pendant huit mois, & n'a qu'un Faon, *hinnulus*, qui la ſuit toujours. Pleine d'expérience, elle inſtruit & forme l'imprudente jeuneſſe de ſon faon, à s'écarter au moindre danger, & à fuir au ſon de la voix des chiens : on dit même qu'elle lui donne quelquefois des coups de pieds pour le faire tenir tranquille, ſur-tout quand il ſe laiſſe entraîner à l'attrait d'une curioſité qui pourroit lui devenir fatale. Lorſqu'elle entend des chaſſeurs, ſa tendreſſe la porte à ſe préſenter devant eux, & ſe faire chaſſer par les chiens : les a-t-elle éloignés de ſon faon, elle ſe dérobe adroitement à leur pourſuite, & après cela elle vient le rejoindre. Le jeune animal reconnoiſſant, ſuit ſa mere, qui le garde juſqu'au temps du rut, moment où elle le chaſſe.

Le cerf change de nom ſuivant ſon âge : en ſa premiere année, on l'appelle *faon* ; en la ſeconde, *daguet*, parce qu'il lui pouſſe alors deux petites perches qui excedent un peu les oreilles. La troiſieme année, les perches ou merrains ſe ſement de petites andouillers, au nombre de deux à chaque perche. Le nombre des andouillers augmente chaque année ſur le nouveau bois, juſqu'à la huitieme année, où leur tête eſt ordinairement ſemée & marquée de tout ce qu'elle portera jamais ; paſſé ce temps, on ne peut plus connoître l'âge du cerf à ſon bois : il y a tel cerf dont le bois eſt ſemé de vingt-deux & même vingt-quatre andouillers.

Dès le mois de Décembre, les cerfs ſe mettent en hardes, c'eſt-à-dire, ſe réuniſſent en troupes. Pendant les grands froids, ils cherchent à ſe mettre à l'abri des côtes, ou dans des endroits bien fourrés, où ils ſe tiennent ſerrés les uns contre les autres, & ſe réchauffent de leur haleine. Au printemps, & même plutôt pour les vieux cerfs, leur bois ſe détache de lui-même, ou par un petit effort qu'ils font en s'accrochant à quelques branches ; le plus communément chacun des

deux côtés tombe à quelques jours de distance l'un de l'autre. Ce bois tombe en quelque sorte de la même maniere qu'une dent est chassée par une autre de son alvéole, & non point par ces vers qui se trouvent dans cette saison vers la racine de la langue du cerf, insectes dont on peut voir l'histoire singuliere au mot VERS. Au reste, la mue de la tête des cerfs avance lorsque l'hiver est doux, & retarde lorsqu'il est rude & de longue durée.

Aussi-tôt que les cerfs ont mis bas leurs bois, ils se séparent les uns des autres, & il n'y a que les jeunes qui demeurent ensemble : ils vont chercher des taillis où ils demeurent tout l'été pour refaire leur bois. Dans cette saison, ils marchent la tête basse, crainte de se froisser contre les branches ; car il est sensible tant qu'il n'a pas pris son entier accroissement : il est recouvert d'une peau épaisse, garnie d'un poil serré, court & gris. Si on coupe ce bois lorsqu'il est encore tendre & revêtu de sa peau, il jette beaucoup de sang ; mais lorsqu'il a acquis toute sa longueur & toute sa solidité, ce qui n'arrive qu'au bout de quatre à cinq mois, la peau ne recevant plus de nourriture, se détache, & même le cerf se frotte la tête contre les arbres pour s'en débarrasser tout-à-fait. Les bois du cerf varient pour la couleur.

Le cerf est en état d'engendrer à l'âge de dix-huit mois. Le signe le plus certain de cette puissance, sont les *dagues* qui lui poussent alors sur la tête, ce qui annonce déjà une surabondance de nourriture ; car, ainsi que le prouve M. *de Buffon*, il y a un rapport intime entre la nutrition, la production du bois, le rut & la génération dans ces animaux : c'est dans ses ouvrages qu'il faut puiser le développement lumineux de ces belles idées. L'expérience apprend seulement, que si l'on châtre un cerf avant qu'il porte son bois, ou dans le temps qu'il l'a mis bas, il ne lui en croîtra jamais ; & qu'au contraire, si on le châtre lorsqu'il a son bois, il ne tombera jamais. Ce bois, soit qu'il soit dans son état de mollesse, ou de dureté, restera pendant toute la vie de l'animal, dans le même degré où il étoit lorsque le cerf a subi la castration. Ceci prouve donc que ces or-

ganes étoient néceſſaires, non-ſeulement pour faire la ſecrétion de la nourriture ſurabondante, mais même pour la pouſſer au dehors, où elle ſe manifeſte plus que par-tout ailleurs par la production du bois.

Le cerf qui n'habite que dans les bois, & qui ne ſe nourrit que de rejetons d'arbres, prend, dit M. *de Buffon*, une ſi forte teinture de bois, qu'il produit lui-même une eſpece de bois, qui conſerve aſſez les caracteres de ſon origine, pour qu'on ne puiſſe s'y méprendre. En effet, le bois du cerf pouſſe, croît & ſe compoſe comme le bois d'un arbre : ſa ſubſtance eſt peut-être moins oſſeuſe que ligneuſe ; c'eſt, pour ainſi dire, un végétal greffé ſur un animal, & qui participe de la nature des deux, & forme une de ces nuances auxquelles la nature aboutit toujours dans les extrêmes, & dont elle ſe ſert pour rapprocher les choſes les plus éloignées. Le bois du cerf eſt d'abord tendre comme l'herbe, & ſe durcit enſuite comme le bois ; la peau qui s'étend & croît avec lui, eſt ſon écorce, & il s'en dépouille lorſqu'il a pris ſon entier accroiſſement. Tous les Naturaliſtes anciens diſent qu'on a vu du lierre s'attacher, pouſſer, & croître ſur le bois des cerfs, lorſqu'il eſt encore tendre. Si ce fait eſt vrai, & il eſt facile de s'en aſſurer par l'expérience, il prouveroit encore mieux l'analogie intime de ce bois avec celui des arbres. Le bois du cerf eſt d'autant plus beau, que l'animal habite dans un pays plus fertile ; ſa qualité dépend auſſi de la différence des nourritures : il eſt, comme le bois des forêts, grand, tendre, & aſſez léger dans les pays humides & fertiles ; il eſt au contraire court, dur & peſant dans les pays ſecs & ſtériles. La grandeur & la taille des cerfs varient de même, ſuivant les lieux qu'ils habitent. Ceux qui ſont retirés dans les montagnes ſtériles, ſont très-petits : tel eſt le *cerf de Corſe*.

Les cerfs commencent à muſer, c'eſt-à-dire, entrent en rut au commencement de Septembre. La différence, dit M. *de Buffon*, qui ſe trouve entre les animaux qui, comme le cerf, ont un temps marqué pour le rut, & les autres animaux qui peuvent engendrer en tout temps, ne vient que de la maniere dont ils ſe nour-

rissent. L'homme & les animaux domestiques, qui tous les jours prennent à-peu-près une égale quantité de nourriture, souvent même trop abondante, peuvent engendrer en tout temps ; le cerf, au contraire, & la plupart des autres animaux sauvages, qui souffrent pendant l'hiver une grande disette, n'ont rien de surabondant, & ne sont en état d'engendrer qu'après s'être refaits pendant l'été ; & c'est aussi immédiatement après cette saison que commence le rut. Les cerfs raient alors d'une voix forte ; ils donnent de la tête contre les arbres, paroissent transportés & furieux, & sont dangereux : ils courent de pays en pays, jusqu'à ce qu'ils aient trouvé des biches, qu'il ne suffit pas encore de rencontrer, mais qu'il faut poursuivre, contraindre, assujettir ; car elles les évitent d'abord, elles fuient, & ne les attendent qu'après avoir été long-temps fatiguées de leur poursuite. S'il se rencontre un concurrent, il faut livrer bataille ; les combattans se précipitent l'un sur l'autre, se donnent des coups de tête & d'andouillers si forts, que souvent ils se blessent à mort. On dit même que quelquefois dans ces combats, leurs bois se trouvent entrelacés l'un dans l'autre, au point qu'ils ne peuvent point se débarrasser, & qu'ils sont ainsi dévorés par les loups. Les plus vieux cerfs, dit M. *de Buffon*, sont toujours les maîtres ; les jeunes n'osent approcher de la biche, ils sont obligés d'attendre qu'ils l'aient quittée pour l'avoir à leur tour ; quelquefois cependant ils sautent sur la biche pendant que les vieux combattent, & après avoir joui à la hâte, ils fuient promptement. Les jeunes cerfs sont plus constans que les vieux ; ceux-ci sont aussi plus ardens ; ils ont souvent plusieurs biches à la fois ; s'ils n'en ont qu'une, ils ne s'y attachent pas, & en recherchent d'autres successivement, jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait épuisés. Cette fureur ou effervescence amoureuse ne dure que trois semaines pour chaque cerf ; pendant ce temps ils ne mangent que très peu, ne dorment, ni ne reposent : nuit & jour ils sont sur pied, & ne font que marcher, courir, combattre & jouir ; aussi sortent-ils de-là si défaits, si fatigués, si maigres, qu'il leur faut du temps pour reprendre des forces.

Harvey, ce partiſan du ſyſtême des œufs, (*omnia ex ovo*) *Harvey*, dis-je, Médecin de Charles I, Roi d'Angleterre, obtint de ce Prince un nombre de biches de ſes parcs, & chercha au dedans de ces animaux à découvrir le myſtere de la génération. Cet Anatomiſte immoloit tous les jours quelque biche dans le temps où elles reçoivent le mâle, & diſſéquoit leurs matrices; mais il n'y trouva jamais de liqueur ſéminale du mâle, jamais d'œuf dans les trompes, jamais d'altération à l'ovaire prétendu, qu'il appelle, comme d'autres Anatomiſtes, *le teſticule de la femelle.* Les premiers changemens qu'il apperçut dans les organes de la génération, furent à la matrice, qu'il trouva enflée & plus molle qu'à l'ordinaire : il vit avec étonnement, dans une liqueur claire & criſtalline, ſoutenue d'une enveloppe ſphérique, un point vivant ſauter & battre, tirant ſon accroiſſement d'une veine qui ſe perd dans la liqueur où il nage. Huit jours après que l'Obſervateur eut apperçu ce point vivant, l'animal étoit tellement avancé, qu'on pouvoit commencer à en diſtinguer le ſexe. M. *Haller* avoue que les obſervations d'*Harvey* portent l'empreinte du génie, & ont bien du mérite. C'eſt *Harvey* qui s'eſt apperçu que l'œuf du quadrupede eſt long & cylindrique : il l'appelle *mantica*, valiſe. Néanmoins la nature paroît ſe fatiguer de telles importunités que la ſeule curioſité ſollicite; elle n'a que peu ou point récompenſé la conſtance de l'Anatomiſte qui ne trouvoit aucune répugnance à ſe rendre le tyran, ou plutôt le bourreau d'innocentes victimes. Le philoſophe doit connoître quelquefois des bornes. On peut voir dans la *Vénus phyſique* de *Maupertuis*, opuſcule où l'eſprit & les connoiſſances ſe font remarquer également, un extrait circonſtancié des recherches & des vues utiles qui ont donné lieu à ces expériences.

La biche fait ſon faon en Avril ou en Mai. Comme la durée de la vie dans les animaux, eſt proportionnelle au temps de leur accroiſſement, le cerf qui eſt cinq à ſix ans à croitre, vit auſſi ſept fois cinq ou ſix ans, c'eſt-à-dire, trente-cinq à quarante ans, malgré ce que l'on a débité de fabuleux ſur la durée de ſa vie. Le cerf paroît avoir l'œil bon, l'odorat exquis, &

l'oreille excellente : lorſqu'il ſort d'un bois, il regarde de tous côtés, & cherche enſuite le deſſous du vent, pour ſentir s'il n'y a pas quelqu'un qui puiſſe l'inquiéter. Cet animal paroît écouter avec plaiſir le ſon du chalumeau des bergers ; auſſi les Veneurs ſe ſervent quelquefois de cet artifice pour le raſſurer. Tout le monde ſait avec quelle légéreté cet animal peut franchir d'un ſaut une haie ou un mur de plus de ſix pieds de hauteur ; il nage parfaitement bien, & on en a vu paſſer à la nage, dans le temps du rut, d'une île à une autre à pluſieurs lieues de diſtance.

Cet animal au printemps ſe nourrit de jeunes bourgeons, & dans l'hiver il mange l'écorce des arbres. Le cerf n'eſt craintif & fugitif, qu'autant qu'on l'inquiete ; il s'apprivoiſe aiſément. La légéreté & la rapidité de leur courſe, a inſpiré à un riche particulier le deſir d'en monter un : l'animal familier s'eſt laiſſé ſeller & brider ; mais à l'inſtant qu'on a voulu monter ſur lui, il s'eſt couché à terre, & a abſolument refuſé de porter le cavalier. Quoique le cerf ait plus de vîteſſe que de maſſe ou d'appui, on eſt cependant parvenu à en diſcipliner quelques-uns. Nous avons vu en Allemagne un attelage compoſé de ſix de ces animaux, dociles au mors, & actifs au coup de fouet. Ils traînoient très-leſtement une voiture dans laquelle étoient quatre perſonnes. On a vu auſſi, il y a quatre ans, dans la magnifique Ecurie de Chantilly, deux cerfs qui ſe laiſſoient atteler à un petit chariot chargé de deux perſonnes.

La chaſſe du cerf, cette chaſſe des Rois & des Princes, eſt des plus belles & des plus curieuſes : on la voit parfaitement bien décrite dans M. *de Buffon*. Que d'ardeur, que d'induſtrie ne fait-elle pas voir ! On diſpoſe dans les différens lieux par où l'on prévoit que doit paſſer le cerf, des meutes de chiens, qui, tous frais & ardens à la courſe, ſuccedent aux chiens fatigués ; ceux-ci ſont remplacés par d'autres ; les cavaliers montent ſucceſſivement ſur de nouveaux chevaux, & ſuivent l'animal fugitif à travers les forêts, les monts & les vallées. Le cerf, dans ſa courſe, tâche quelquefois d'en faire lever un autre, & de mettre, par des bonds & des ſauts, les chiens en défaut ; mais les corpuſcules

puſcules qui s'échappent du corps échauffé de l'animal, le trahiſſent ; & enfin, las & excédé de fatigue, il ſe jette dans les eaux pour dérober aux chiens ſon ſentiment; mais dès qu'il en eſt ſorti, ſes forces ſont bientôt tout-à-fait épuiſées ; les chiens le joignent, & ſouvent il en bleſſe pluſieurs à coups d'andouillers, & même les chevaux des Chaſſeurs trop ardens, juſqu'à ce que l'un d'entr'eux lui coupe le jarret pour le faire tomber, & l'acheve en lui donnant un coup de couteau au défaut de l'épaule.

Le faon fournit un aliment tendre, agréable, d'une facile digeſtion. La chair de la biche n'eſt pas mauvaiſe: celle du cerf ne vaut rien ; à cauſe de ſon odeur déſagréable ; il en faut cependant excepter les filets, qui ſont excellens, la culotte ou le gigot : le cimier n'eſt pas à dédaigner. Mais la partie du cerf la plus délicate à manger, s'appelle *daintiers* ; ce ſont les teſticules : on les fait frire comme des laitances de poiſſon. Quelques perſonnes mangent encore avec goût, & en friture, les *cornichons* ou *cornes* du cerf, encore tendres & molles, qu'on appelle vulgairement, TÊTE OU CRU DE CERF, *typus cervi*. Leur goût & leur odeur approchent en quelque ſorte de ceux des champignons. La corne de cerf abonde en ſel volatil ; c'eſt un excellent alexipharmaque : réduite en poudre, elle eſt propre à arrêter les cours de ventre, les dyſſenteries, les hémorragies. Les cornes que les cerfs ont miſes bas d'eux-mêmes dans le mois d'Avril, ſont les meilleures, tant dans l'uſage de la Médecine que des Arts, parce qu'elles ſont plus peſantes, plus dures, plus formées & plus abondantes en ſels volatils, que celles qu'on a coupées aux cerfs que l'on a tués dans d'autres temps. On fait, avec de la poudre de corne de cerf râpée & bouillie dans de l'eau, une gelée, dans laquelle on ajoute du ſucre & de la cannelle ; cette gelée eſt propre à rétablir les forces, à arrêter les crachemens de ſang, & à chaſſer les humeurs par la tranſpiration. M. *Bourgeois* dit qu'on prépare auſſi avec la corne de cerf, une tiſane très-efficace dans les maladies vermineuſes des enfans : elle calme la fievre & chaſſe les vers.

On trouve dans le cœur du cerf nouvellement tué,

une matiere cartilagineuse qui se durcit en très peu de temps, & devient une substance osseuse ; c'est ce qu'on appelle *os de cœur de cerf*, *os de corde cervi*. Il est long comme la moitié du petit doigt, plat & triangulaire : il étoit autrefois très-recherché en Pharmacie, comme un remede merveilleux pour les femmes en travail d'enfant. *Lémeri* dit que l'os du talon du cerf est propre pour la dyssenterie ; sa moelle est nervale, & convient pour les rhumatismes, de même que sa graisse. On estime son sang desséché comme un puissant sudorifique dans la pleurésie, & son priape réduit en poudre, propre à exciter la semence. On prépare la peau du cerf, & on en fait un cuir souple & durable. Les Fourreurs font aussi des manchons avec sa peau ; les Selliers se servent de sa bourre pour rembourrer en partie les selles & les bâts. Son bois est employé par les Couteliers & les Fourbisseurs. On voit au Cabinet du Jardin Royal, les peaux empaillées de deux *faons monstrueux* réunis par la poitrine. On y voit aussi des *dagues* & des *bois de cerfs* très-variés, & quelques-uns même de monstrueux. C'est sur-tout dans la Galerie des Cerfs de Fontainebleau, que l'on voit une belle collection de bois de cerfs. On en voit aussi de très-beaux & de très-singuliers dans celle de Chantilly.

Cerfs étrangers.

Il paroît qu'il y a des cerfs dans presque toutes les parties du nouveau & de l'ancien continent, mais qui different pour la grandeur & pour la forme des bois ; différences qui doivent être occasionnées par les climats & par la nourriture, quoique cependant quelques Voyageurs aient donné le nom de *cerf* à des animaux que l'on rapporte au genre des *gazelles*. Voyez ce mot.

Il y a, par exemple, des *cerfs blancs*, dont la race est très-ancienne, puisqu'elle étoit connue des Grecs & des Romains : on en voit à Chantilly. En Corse on voit des *cerfs bruns*. Le cerf connu par nos chasseurs sous le nom de *cerf des Ardennes*, est un animal fort vigoureux, que l'on force bien plus difficilement à la chasse que nos cerfs. Il a aussi les épaules & le cou recouverts d'un long poil ; celui de leur corps est de

couleur noire. Cette espece de criniere & de barbe leur donnant quelque rapport, la premiere avec le cheval, & la seconde avec le bouc, les Anciens ont donné à ces especes de cerfs, les noms composés d'*hippelaphe* & de *tragilaphe*. On voit dans les Ménageries de Versailles & de Chantilly, sous le nom de *cerf du Gange*, des quadrupedes qui paroissent former la nuance entre le cerf & le daim. *Bélon* nous a décrit ces animaux sous le nom d'*axis*. Voyez ce mot.

Les cerfs sont si abondans en Ecosse, qu'on y en tue quelquefois en une seule chasse jusqu'à mille. Ils sont aussi assez fréquens en Angleterre, où l'on en trouve d'extrêmement forts, & de si courageux, qu'ils se battent cruellement même contre des animaux féroces. *Voyez l'histoire du combat d'un cerf contre un tigre, à la suite du mot* TIGRE.

Il y a aussi un si grand nombre de cerfs dans le Royaume de Siam, qu'on y en tue tous les ans plus de cent cinquante mille, dont on envoie les peaux au Japon. Les cerfs qui sont au nord du Sénégal, descendent par troupeaux des montagnes, pour chercher des pâturages au sud de cette riviere. Lorsqu'en Mars ou Avril les herbes commencent à sécher, les Negres y mettent le feu : ces animaux se jettent dans la riviere pour se sauver ; mais ils y sont assaillis par les chasseurs qui en font un cruel carnage. Ils en font sécher la chair, après l'avoir salée, & en vendent les peaux aux Européens.

Les Américains ont des troupeaux de cerfs & de biches, qu'on laisse se nourrir pendant le jour dans les bois, & qui reviennent la nuit à l'étable. Les Américains n'ont point d'autre lait ni d'autre fromage, que ce qu'ils en tirent du lait de leurs biches.

Lorsque les sauvages du Canada veulent aller à la chasse du cerf, ils s'arment de longues piques, garnies à leur bout de quelques os de cerf ou de quelqu'autre animal, au lieu de fer. Ils portent des haches & des fleches garnies de même, choisissent un temps de neiges pour reconnoître les traces du cerf, piquent en terre des branches épaisses de cedre toujours vertes, & se cachent derriere tout armés ; & lorsque l'animal,

attiré par la verdure, vient pour brouter, ils se jettent dessus, & le tuent à coups de fleches & de haches. Les bois des cerfs du Canada sont infiniment plus gros & plus beaux que ceux de ce pays-ci : on croit, mais à tort, que ce cerf est le même que le *caribou.* Voyez ce mot.

Dans le Groënland, on voit aussi des cerfs, mais qui sont très-petits, ainsi que les productions naturelles à ce climat, parce que le froid terrible & continuel de ce pays les empêche de parvenir à leur grandeur ordinaire. Ces animaux, ainsi que tous ceux des pays froids, même les oiseaux, ont, suivant la remarque d'*Anderson*, contre l'économie animale des autres pays, la graisse immédiatement entre la chair & la peau : leur chair est maigre & remplie de sang, en plus grande quantité que celle des animaux des pays chauds ; d'où il suit que cette surabondance de sang donne une plus grande chaleur à l'animal, tandis que la graisse l'empêche de s'exhaler, & le garantit en même temps de l'excessive rigueur du froid.

On dit qu'il y a à la Chine & à Batavia, une espece de petit cerf & de biche, qui n'est pas plus grande que nos chiens ordinaires. Leur caractere est très-sauvage : quand ils se voient pris, ils sont dans une perpétuelle inquiétude & agitation. On ne peut pas les apprivoiser, & ils meurent faute de prendre de la nourriture. Ces petits animaux paroissent différer du *chevrotin.* Voyez ce mot.

Plusieurs personnes du premier rang ayant désiré, en faveur des Amateurs & des Curieux, trouver à la suite de l'article *cerf* une idée des connoissances de la chasse de cet animal, on verra dans le tableau suivant un abrégé des termes, opérations & mouvemens qu'on reconnoît tous les jours dans la pratique de cet exercice.

Tableau alphabétique des mots ou des manieres de parler, usités dans la chasse du Cerf, extraits du Poëme intitulé : Les dons des Enfans de Latone, &c.

Abattures, sont les traces que le corps du cerf laisse en passant dans les taillis.

Abois. On dit que le cerf est aux derniers abois, quand il tombe mort ou outré.

Aculs. Pointe ou bout des forêts.

Aiguillonné. Ce mot se dit des *fumées* qui portent quelquefois un aiguillon par un bout & quand elles sont en nœuds ; ce qui marque ordinairement que les cerfs ont eu quelque ennui.

Aller de bon temps ; c'est-à-dire qu'il y a peu de temps que l'animal est passé. On dit *aller de hautes erres*, quand il y a sept ou huit heures que la bête est passée.

Allure, ou marcher du cerf.

Ambleurs, se dit du cerf dont le pied de derriere surpasse la trace du pied de devant.

Ameuter. On dit que les chiens sont bien ou mal ameutés, quand ils marchent bien ensemble, ou qu'ils se séparent.

Andouiller ou *cors.* Nom qui se donne à toutes les chevilles qui sortent de la perche : le premier andouiller est le plus près de la meule. On dit, le Piqueur a été blessé d'un cou d'andouiller. *Voyez ci-après* Cors.

Appuyer les chiens. C'est suivre toutes leurs opérations, les diriger & les animer de la trompe & de la voix.

Assemblée. Rendez-vous où tous les Chasseurs se trouvent.

Assentir la voie, c'est la goûter.

Assurance, fermeté. On dit, le cerf va d'assurance, c'est-à-dire, le pied serré & sans crainte.

Babil, se dit d'un limier qui caquete trop. On dit, lui ôter le babil, ou le rendre secret. On dit aussi qu'un chien *braille* quand il crie sans voix.

Balancer. C'est quand un cerf chassé, vacille en s'enfuyant, ou quand un limier ne tient pas la voie juste.

Bancs. Lits des chiens.

Battre. L'animal ſe fait battre quand il ſe fait chaſſer long-temps dans un canton de pays.

Battre l'eau. C'eſt quand le cerf eſt dans l'eau; on doit dire aux chiens: *il bat l'eau.*

Bondir. On dit, le *cerf bondit*, ou faire bondir un cerf frais.

Boſſes. Ce ſont deux groſſeurs qui viennent la premiere année à la tête du cerf. Ce ſont les germes des meules d'où partira la *fraiſe.*

Botte. C'eſt le collier que l'on met au limier quand on le mene aux bois.

Bouzars. Ce ſont les fientes que jette le cerf au printemps, & qui ſont rondes & molles comme des bouzes de vache.

Boyau, franc boyau. C'eſt le gros boyau où paſſent les viandes du cerf, qui fait partie des menus droits.

Brandes. Ce ſont les bruyeres où les cerfs vont *viander.*

Briſée, ou rameau rompu qui ſert à marquer l'entrée du cerf dans le bois, à en faire l'enceinte, ou à marquer la naiſſance d'un défaut. On dit *briſée haute*, quand le rameau rompu pend encore à la branche, ce qui marque la rentrée au fort; & l'on dit *briſée baſſe*, lorſque le rameau eſt couché à terre, ce qui marque le chemin du cerf. La pointe fait voir d'où il vient, & le gros bout où il va.

Brunir. Quand le bois du cerf eſt revenu au printemps, il eſt couvert d'une peau tendre & velue qui lui démange; pour la faire tomber ou l'épiler, il ſe frotte contre les arbres appelés *baliveaux*, afin de la rendre nette & unie, & la fait changer de couleur ſelon les terres où il ſe frotte; c'eſt ce qu'on appelle *brunir.*

Buiſſon creux. Ce terme ſe dit, quand le valet de limier qui a détourné, ne trouve rien dans ſon enceinte: c'eſt un *buiſſon creux.* Le *buiſſon*, en terme de Vénerie, eſt un bois d'une petite étendue.

Ca-revaut. Terme pour faire entendre que le cerf s'en retourne dans ſon pays.

Ca-va-la-haut. Terme pour parler aux chiens quand ils chaſſent.

Cerf, faon, daguet. Cerf à sa seconde tête, qu'il pousse en commençant sa troisieme année; (c'est ce que *Salnove* & *Savary* appellent *porte-six*), parce que chaque perche porte deux petits andouillers, outre les deux bouts de la perche qu'on doit compter; *cerf à sa troisieme tête; cerf à sa quatrieme tête.* Les cerfs à la seconde, troisieme & quatrieme têtes, communément se nomment *jeunes cerfs*, & peuvent pousser huit, dix & douze andouillers, suivant le pays & la bonne ou mauvaise nourriture. On dit, cerf de *dix cors jeunement*, ou cinquieme tête; cerf de *dix cors vrai*, quand il a passé six ans; *vieux cerf*, *grand vieux cerf*, cerf de meute ou cerf que l'on court. On dit, *cerf accompagné* ou *en compagnie*, quand il s'est joint avec d'autres bêtes; & *cerf bien chevillé*, quand il porte plusieurs dards ou rameaux à la sommité de son bois en forme de couronne. La *cervaison* se dit d'un cerf qui est gras ou en venaison.

Chambre du cerf. C'est son lit ou reposée pendant le jour. Ce terme est peu d'usage.

Change. On dit, *prendre le change*, c'est suivre une nouvelle bête; *garder le change*, c'est se tenir à la bête qu'on a commencé de courir. Il y a quelques vieux chiens, hardis dans le change, qui ne quittent point leur cerf, quoiqu'il soit accompagné; les autres plus timides restent derriere, & c'est au Veneur à connoître les uns & les autres.

Chasser de gueule. C'est laisser crier & aboyer un limier, qui naturellement est secret; cela s'appelle encore *routailler.*

Chevilles & chevillures. Voyez ci-dessous l'art. *Cors.*

Chiens, courans, ardens, allans, vîtes, légers, requérans, pesans, hurleurs, anglois, bâtards-anglois. Le chien ferme est celui qui arrête à la chasse à tirer.

Cimier, se dit de la croupe du cerf, qui dans la curée se donne au maître de l'équipage.

Clabauder, se dit des chiens qui rebattent les mêmes voies, & ne peuvent aller avec les autres chiens.

Coffre, se dit de la carcasse du cerf décharné.

Coiffé. On dit un chien bien coiffé.

Comblette. Fente qui est au milieu du pied du cerf.

Connoiſſances ou indices de l'âge & de la forme du cerf par la tête, le pied & les fumées, &c. La connoiſſance par le pied eſt certaine ; cependant pour ne pas s'y méprendre, il faut faire de grandes attentions ſur la qualité du terrain, qui plus ou moins gras, marécageux, doux, pierreux ou montagneux, rendra différentes les connoiſſances ſuivant les pays.

Contrepied. Prendre le contrepied, c'eſt retourner par où le cerf eſt venu, en un mot prendre le pied du cerf à reculons.

Cor ou *trompe.* Inſtrument de cuivre dont on ſonne à la chaſſe : il y a différens ſons. *Voyez ci-après* Fanfares.

Cors. Ce ſont les cornes ſortant de la perche du cerf. Le premier cors s'appelle *andouiller*, le ſecond *ſurandouiller*, les ſuivans *cors*, *chevilles* ou *chevillures*, *doigts* ou *épois.* Tels ſont les différens noms que les Auteurs leur donnent. La regle eſt de n'attaquer à la chaſſe que les cerfs de dix cors ; mais la néceſſité & les occurrences font déroger à cette loi.

Corſage. C'eſt la forme du corps du cerf.

Couper, ſe dit d'un chien qui quitte la voie pour prendre les devants ; ce qui eſt un défaut.

Coupler les chiens. C'eſt les lier deux à deux.

Coureurs. Nom que l'on donne aux chevaux de relais qui courent la chaſſe & qui ont la queue coupée. On doit mettre aux premiers relais les chevaux les plus vîtes & les plus vigoureux, & aux derniers ceux qui le ſont moins.

Cri du cerf. Voyez *Raire.*

Croix de cerf. Eſpece de petit os, quelquefois cruciforme, qui ſe trouve dans le cœur du cerf, & auquel on a attribué beaucoup de vertus, étant pris en poudre dans du vin.

Crouler la queue, ſe dit du cerf quand il fuit.

Curée, faire la curée. Cela ſe dit du cerf pris, tué & déshabillé, & dont les parties charnues, &c. diſſéquées ou non, font le ſalaire des chiens ; ce qui leur donne plus d'ardeur pour la chaſſe. *Voyez ci-après* Mouée. On ne doit point avoir de gants pendant la curée ; & quand les valets de chiens ſurprennent quelque jeune Veneur,

avec ses gants, ils sont en droit par l'usage de lui demander de quoi boire.

Dagues, sont les premiers dards simples qui sortent de la tête du cerf quand il a un an passé. Les dagues font sa premiere tête, & il les porte pendant le cours de la seconde année. Elles sont longues de six à sept pouces.

Daguet. Cerf qui porte son premier bois pendant le cours de la seconde année. Ainsi le daguet a deux ans, & est armé de deux dards ou deux petites perches, qui excedent un peu les oreilles.

Daintiers. Ce sont les rognons du cerf.

Débucher, sortir du bois ou du fort. Le cerf débuche.

Découpler les chiens. C'est les délier l'un de l'autre quand ils sont deux à deux, & les lâcher.

Dédortoire, se dit quelquefois du manche du fouet dont on se sert en courant pour parer les gaulis.

Défaut, demeurer en défaut. C'est avoir perdu la voie du cerf pendant quelque temps ou tout-à-fait.

Déharder. C'est lâcher les chiens quand ils sont liés six à six ou quatre à quatre.

Démêler la voie, ou trouver la voie du cerf couru au milieu d'autres cerfs.

Déployer le trait. C'est alonger la corde qui tient la botte du limier. *Accourcir le trait*, c'est, dit *Salnove*, le ployer à demi ou tout-à-fait pour retenir le limier.

Derriere. C'est un terme dont on se sert pour arrêter un chien, & le faire demeurer derriere soi quand il chasse le *droit.*

Détourner. C'est découvrir par le moyen du limier, le lieu où le cerf est à sa reposée, & en marquer l'enceinte pour la reconnoître.

Doigts. Voyez ci-dessus à l'article *Cors.*

Droit. On dit prendre ou tenir le droit, pour faire entendre qu'un chien reprend bien la voie. Le *droit du limier*, c'est la rate & le foie qui lui appartiennent dans la curée. Les *droits du Seigneur*, ce sont le filet, les cuisses & le cimier avec toute la tête : aujourd'hui les daintiers lui appartiennent aussi. Le *droit du valet de limier* qui a détourné, c'est l'épaule droite. Les *menus droits* sont les diverses parties intérieures qui compo-

ſent le *forhu*, qu'on attache à la fourche pour être le dernier ſalaire des chiens. *Voyez* Forhu.

Echauffer. S'échauffer ſur la voie, ou la ſuivre avec ardeur.

Elavé, poil élavé. C'eſt un poil mollaſſe & blafard en couleur, qui marque ordinairement la foibleſſe d'un chien.

Empaumer la voie. C'eſt prendre la voie.

Empaumure. Cela ſe dit d'un vieux cerf dont le haut de la tête, c'eſt-à-dire la baſe des derniers andouillers, imite la paume de la main. L'empaumure doit être un peu creuſe & renverſée, portant cinq ou ſix pointes. On l'appelle quelquefois *porte-chandelier*.

Enceinte. On appelle ainſi le cercle marqué par des rameaux briſés pour détourner le cerf, & ſavoir préciſément le lieu où il eſt retiré.

Enguichure de la trompe. C'eſt l'entrée du cor-de-chaſſe.

Enlever la meute. C'eſt lorſqu'au lieu de laiſſer chaſſer les chiens, les laiſſer ſuivre la voie du cerf, on les rompt, on les entraîne par le plus court chemin au lieu où un Chaſſeur a vu l'animal, & où on retrouve la voie.

Entées. Ce terme ſe dit des fumées qui tiennent enſemble, & qu'on ne peut ſéparer ſans les rompre.

Epois, en latin *ſurculus aut digitus*, ſont les cors que l'on voit au ſommet de la tête du cerf; il y a des épois de coronure, de paulmure, de trochure & d'enfourchure. Conſultez *Savary*, *Fouilloux* & *Salnove*.

Eponges. C'eſt ce qui forme le talon des bêtes.

Erres du cerf. Traces ou voies de l'animal.

Ergots. Voyez *Os*.

Erucir. Le cerf érucit quand il prend une branche en ſa bouche & la ſuce pour en avoir la liqueur. (Vieux terme).

Éventer la voie. C'eſt quand elle eſt ſi vive que le chien la ſent ſans mettre le nez à terre, ou quand après un long défaut les chiens ont le vent du cerf qui eſt ſur le ventre dans une enceinte.

Fanfares. Airs meſurés qu'on ſonne au lancer, à la vue du cerf, à l'hallali & à la curée.

Faon. C'eſt le petit de la biche qui n'a pas plus d'un an, & même moins.

Fauve. Le cerf, le daim & le chevreuil ſont des bêtes fauves.

Faux-fuyant. On appelle ainſi une ſente ou petit ſentier à pied dans le bois.

Faux-marcher, ſe dit de la biche qui biaiſe en marchant, ou du cerf après qu'il a mis bas ſon bois.

Faux-marqué ou *mal ſemé*, ſe dit d'un cerf qui a plus de cors ou andouillers d'un côté que de l'autre.

Filet du cerf, les grands filets. C'eſt la chair qui ſe leve au-deſſus des reins du cerf; & les petits filets ſe levent au-dedans des reins; c'eſt un droit du Maître.

Forhu. Ce ſont pluſieurs parties internes du cerf, telles que tous les petits boyaux que l'on donne aux chiens au bout d'une fourche après qu'ils ont mangé la mouée ou le coffre du cerf. On diſoit autrefois *forhuir*, c'eſt-à-dire ſonner la trompe de fort loin.

Forlonger. C'eſt prendre un grand pays & s'éloigner hors du pays ordinaire. On dit auſſi, *un cerf forlonge*, quand il a bien de l'avance devant les chiens.

Fort. C'eſt l'endroit le plus épais du bois.

Fouler. Faire battre ou parcourir un terrain par le limier ou par la meute.

Foulées. Impreſſion du pied ſur le gazon ou ſur des feuilles. On appelle *foulûres* les marques du pied du cerf.

Fourche. Bâton à deux branches qui reçoit le *forhu* dans la curée.

Fourchette. Ce qui eſt dans la ſole du pied.

Fraiſe. Cercle raboteux qui entoure la meule.

Frapper à route. Faire retourner les chiens pour les faire relancer le cerf.

Frayoir. C'eſt la même choſe que brunir. *Voyez ci-deſſus* Brunir.

Fumées. Fientes des cerfs ou biches: elles ſont en *bouzarts*, en *plateaux*, en *torches*, en *nœuds* ou *formées*, *martelées* ou *aiguillonnées*. Les fumées du cerf ſont *nouées* dans le mois d'Août. Les *plateaux* ſont plats & ronds, & ont encore la forme de bouzarts. Le cerf les rend au commencement du printemps, & pendant

qu'il met bas ſa tête. *Voyez les autres mots.* Les fientes du cerf ſont de sûres connoiſſances dans certains temps ; mais elles ne valent rien dans l'hiver ou pendant le rut.

Gagnages. Champs où ſont les grains, & où le cerf va viander, c'eſt-à-dire pâturer pendant la nuit.

Gare. C'eſt le terme que doit dire celui qui entend le cerf bondir de ſa repoſée.

Gaulis. Ce ſont des branches d'un bois de dix-huit à vingt ans.

Gorge d'un chien. Terme pour marquer ſa voix. On dit, *ce chien a une bonne gorge.*

Gouttieres ou *canaux.* Fentes ou raies creuſes qui ſont le long de la perche ou du merrain de la tête du cerf.

Grêle. C'eſt le ton clair de la trompe. On dit auſſi qu'un cerf a le merrain grêle.

Gros-ton. C'eſt le ton bas de la trompe.

Ha-lay-la, ou *tout bellement.* Terme pour donner de la crainte aux chiens lorſque le cerf s'eſt accompagné, afin de les obliger à garder le change.

Hallali. Cri qui marque que le cerf eſt ſur ſes fins.

Hampe. C'eſt la poitrine du cerf.

Harde, ſe dit d'une troupe de bêtes qui marchent ou ſe trouvent unies enſemble. Ce mot ſignifie auſſi un lien qui attache les chiens ſix à ſix.

Harder les chiens. C'eſt les mettre quatre à quatre ou ſix à ſix.

Hâter ſon erre. C'eſt quand le cerf fuit fort vîte.

Haut-à-haut. Cri pour appeler ſon camarade & lui faire revoir de ſon cerf pendant un défaut, ou pour l'appeler le matin au bois en le houpant.

Haye ou *hahé.* Terme pour arrêter les chiens qui chaſſent le change ; mais pour leur faire attendre les autres lorſqu'ils chaſſent le droit, on dit ſeulement *derriere.*

Houper, (ce mot eſt long). C'eſt appeler ſon compagnon.

Hourvari. Cri pour faire revenir les chiens ſur la voie, lorſqu'ils ont pris le change.

Jambe du cerf. C'eſt depuis le talon juſqu'aux ergots, qu'on nomme les os.

Jeter ſa tête. C'eſt mettre bas ſon bois.

Il-va-la-chiens. Terme dont on parle aux chiens quand ils chaſſent à la diſcrétion & à la prudence du Piqueur.

Il perce. Terme pour dire aux chiens que la bête va en avant.

Immondices. Ce ſont les excrémens des chiens.

Laiſſer-courre. Ainſi ſe nomme le lieu où ſe doit lancer le cerf, c'eſt-à-dire l'endroit où on lâche les chiens après que le cerf a été détourné. On dit auſſi, *laiſſer-courre un cerf.* Celui qui laiſſa-courre eſt le valet de limier qui a détourné le cerf.

Lambeaux. C'eſt la peau velue du bois du cerf qu'il dépouille au frayoir.

Lancer le cerf. C'eſt le faire partir de ſa repoſée.

Larmieres. Ce ſont deux fentes qui ſont au-deſſous des yeux du cerf; il en ſort une liqueur jaune, qu'on nomme *larmes du cerf.*

Lices. Chiennes courantes.

Limiers. Chiens de trait, dont on ſe ſert pour détourner le cerf.

Livrer le cerf aux chiens. Mettre les chiens après.

Longer un chemin. C'eſt quand une bête va toujours en avant, ou quand un cerf chaſſé, qui commence à être mal mené, longe les chemins & fuit tant qu'il peut.

Mal-moulu. Les fumées ſont mal-moulues ou mal digérées.

Mal-ſemé. Voyez ci-deſſus *Faux-marqué.*

Martelées, ſe dit des fientes du cerf aplaties par les bouts. *Voyez* Fumées.

Maſſacre. Face de la tête du cerf avec tout ſon bois.

Menée. Terme plus connu en Normandie qu'ailleurs, & qui exprime qu'un chien a bonne gorge, la voix hautaine, & qu'il chaſſe de bonne grace.

Mener les chiens à l'ébat. C'eſt les mener promener.

Menus-droits. Voyez ci-deſſus *Droits.*

Merrain. Matiere du bois & de la perche du cerf.

Mettre bas. Quitter ſon bois. Le cerf met bas au printemps.

Meule. Racine ou empatement dur & raboteux du bois du cerf.

Meute. C'est l'assemblage de tous les chiens courans. Les chiens de meute sont les premiers chiens qu'on lâche contre le cerf lancé. La *vieille meute* se dit du premier relais donné après la meute. Depuis quelques années on découple les chiens de meute dans l'enceinte pour lancer le cerf; la regle anciennement étoit de ne lancer qu'avec les limiers.

Mouée. C'est un mélange du sang du cerf avec du lait & du pain coupé, même des issues de bœuf, qu'on donne aux chiens à la curée.

Muer. C'est renouveller sa tête ou changer de bois. Les cerfs muent au commencement de Mars, & leur tête ne se refait guere qu'à la mi-Juillet.

Mufle. C'est le bout du nez des bêtes fauves.

Muse. C'est le commencement du rut des cerfs. Leur muse dure cinq ou six jours, & pendant ce temps-là ils ne font que marcher, mettre le nez à terre & sentir par où les biches ont passé.

Nappe. C'est la peau du cerf.

Nerf du cerf. C'est son membre génital.

Nœuds. Voyez ce terme à l'article *Fumées.* On appelle aussi du nom de nœuds les morceaux de chair qui se levent aux quatre flancs du cerf.

Ordre. Ce mot se dit pour marquer l'espece & les qualités des chiens. On dit un bel ordre de chiens.

Os du cerf. Ce sont ses *ergots* & ce qui forme sa jambe jusqu'au talon. D'abord que le cerf fuit, il donne des os en terre.

Ourvari. Cri pour obliger les chiens à retourner, lorsque le cerf fait un retour.

Parement du cerf. Chair rouge qui vient par-dessus la venaison du cerf des deux côtés du corps.

Pays, grand ou petit. C'est un grand ou petit bois.

Pelage, se dit de la couleur du poil du cerf: il est blond, fauve, brun, moucheté.

Percer, se dit lorsque le cerf tire de long. On dit aussi, le Piqueur perce dans le fort.

Perche ou *merrain.* Bois du cerf qui porte plusieurs andouillers.

Perlure. Inégalité qui se trouve sur la croûte de la perche en forme de grumeaux.

Peser beaucoup. C'eſt quand une bête enfonce beaucoup ſes pieds dans la terre ; ce qui marque qu'elle a grand corſage.

Pied. Le premier pied eſt celui de devant, le ſecond pied eſt celui de derriere.

Pierrure, eſt ce qui entoure la meule en forme de petite pierre, & ce qui forme la *fraiſe*.

Pillard, ſe dit d'un chien hargneux.

Pinces ou *ongles.* Les pinces ſont les deux bouts du pied du cerf ; ſi elles ſont uſées ou fort émouſſées, c'eſt ſigne de vieilleſſe.

Piqueurs. Veneurs qui appuient & ſuivent les chiens de près, & conduiſent la meute & la chaſſe.

Plateaux. Voyez à l'article *Fumées.*

Portées, ſont les traces que le bois du cerf laiſſe en paſſant dans un taillis élevé au moins de ſix pieds.

Prendre les devants. C'eſt quand on a perdu le cerf, & qu'on fait un grand tour avec les chiens courans pour le retrouver en le requêtant.

Prendre le vent, ſe dit quand on prend les devants, ou quand un chien va lancer le cerf au vent.

Prendre ſon buiſſon. Le cerf choiſit une pointe de bois au printemps pour ſe retirer le jour, & aller aiſément la nuit aux gagnages ou aux champs.

Querelleur, ſe dit d'un chien courant hargneux.

Quêter le cerf. C'eſt chercher le lieu où le cerf ſe repoſe pendant le jour. On dit auſſi, requêter le cerf pour le relancer.

Rabattre. On dit, le limier ſe rabat, & donne une connoiſſance à celui qui le mene.

Rage. Maladie qui ſe prend dans le ſang des chiens : il y en a de ſix ſortes, *rage enragée*, *rage courante*, *rage éflanquée*, *rage endormie* ou *rage muë*, & *rage enflée.*

Raire ou crier. Les cerfs raient quand ils ſont en rut.

Rapport, faire ſon rapport. C'eſt quand le valet de limier déclare à l'aſſemblée ſes diverſes connoiſſances ſur la bête qu'il a détournée.

Rapprocher un cerf ou le *parchaſſer.* C'eſt faire aller les chiens doucement, tenir la voie d'une bête qui eſt paſſée deux ou trois heures auparavant.

Rebaudir les chiens, leur faire fête, les careſſer.

Récéler. C'eſt quand le cerf demeure deux ou trois jours dans ſon enceinte ſans en ſortir.

Refait d'un cerf. Bois qui ſe renouvelle. On dit, le cerf a déjà du refait, ſon bois eſt refait.

Refouler. C'eſt faire retourner les chiens ſur leurs pas.

Refuites. Route que le cerf pourſuivi prend pour échapper aux chiens: les cerfs prennent dans une forêt preſque toujours les mêmes refuites.

Relais. Ce ſont des chiens qu'on tient en certains lieux dans la refuite des bêtes qu'on court, pour les donner quand la bête paſſe. Le premier relais s'appelle la *vieille meute;* le dernier ſe nomme les *ſix chiens*, quoiqu'il ſoit composé d'un plus grand nombre; ce ſont ordinairement les plus vieux & les plus ſages. Il y a un relais préſentement qu'on appelle *ſeconde vieille meute.*

Relais volant. C'eſt un relais qui n'eſt point fixé dans un lieu, mais qui coupe & ſuit la meute pour lui prêter ſon ſecours quand elle en a beſoin; on fait un relais volant quand on n'eſt pas sûr de la refuite des cerfs, & ce ſont toujours les plus vigoureux chiens qui le compoſent: on ne s'en ſert chez le Roi que dans le mois de Mai ou de Juin, dans le temps de l'extrême chaleur.

Relancer. C'eſt lorſqu'on redonne aux chiens l'animal qu'on a chaſſé; on dit auſſi *redonner* au lieu de relancer.

Relever un défaut. C'eſt retrouver la voie qu'on avoit perdue. Le *relevé d'une bête*, c'eſt quand elle ſe leve & ſort du lieu où elle a demeuré le jour pour aller repaître.

Rembuchement. Rentrée du cerf au fort: on dit auſſi, rembucher ou rentrer dans le bois.

Remontrer. C'eſt donner connoiſſance de la bête qui eſt paſſée.

Renceint. C'eſt un retour en cercle.

Rencontrer ou trouver une voie; c'eſt la beſogne du limier.

Rendez-vous. Lieu de l'aſſemblée indiqué à tout l'équipage.

Rendonnée. Après que le cerf eſt donné aux chiens, qu'il ſe fait chaſſer dans ſon enceinte, & tourne deux ou trois fois à l'entour du même lieu, & qu'après cela il prend ſon parti d'aller bien loin; voilà ce que le Veneur nomme une bonne *rendonnée.*

Repoſée, lit ou *chambre.* C'eſt le lieu où le cerf rentre le matin, ſe tient couché ſur le ventre pour y demeurer & dormir pendant le jour.

Requêter. C'eſt rechercher une ſeconde fois le cerf où il eſt.

Reſſuy. Le cerf mouillé le matin de la roſée ſe ſeche au ſoleil levant, avant de rentrer dans le bois & de prendre ſa repoſée.

Retour. C'eſt quand le cerf revient ſur lui-même, c'eſt-à-dire ſur les mêmes voies.

Retraite. On dit, ſonner la retraite pour faire retirer les chiens.

Revenu de tête. C'eſt quand la tête nouvelle, c'eſt-à-dire le bois, eſt toute revenue.

Revoir d'un cerf, ou *retrouver la trace.* On en revoit par le pied, par les fumées, par les abattures, par les portées, par les foulées, par le frayoir, & par les rougeurs qui ſont des taches de ſang que le bois refait laiſſe aux branches.

Rides. Ce terme ſe dit des fumées; celles des vieux cerfs ſont ridées.

Robe, ſe dit de la couleur du poil d'un chien.

Rompre les chiens. C'eſt les empêcher de ſuivre une bête.

Rouées. Ce ſont les têtes du cerf ſerrées & peu ouvertes.

Route. On dit que le cerf va la route, quand il ſuit le grand chemin dans les bois.

Ruſe, le bout de la ruſe. C'eſt quand on retrouve au bout du retour qu'a fait le cerf, que les voies ſont ſimples, & qu'il s'en va & perce.

Ruſer. C'eſt quand le cerf va & vient ſur les mêmes voies à deſſein de ſe défaire des chiens.

Rut, amour des cerfs. Les cerfs entrent en rut, pendant la nuit, au commencement de Septembre, & le finiſſent à la mi-Octobre; ils n'y ſont chacun que trois

semaines ; ce sont les vieux cerfs qui y entrent les premiers. Le rut est un temps fougueux chez ces animaux. Les biches entrent plus tard en rut que les cerfs.

Sentiment, se dit d'un chien qui sent le vent de la voie.

Séparer les quêtes. C'est distribuer aux valets de limiers une forêt par cantons, pour y aller détourner un cerf.

Sole. Fond du pied du cerf, ou milieu du dessous du pied. *Voyez ci-dessus* Connoissances.

Sonner de la trompe. Sonner la retraite ; sonner du gros ton, sonner du grêle.

Sortir du fort. C'est une bête qui débuche de son fort.

Spée ou *cepée*. C'est un bois d'un an ou deux.

Suivre. C'est quand un limier suit les voies d'une bête qui va d'assurance ; car quand elle fuit, c'est la chasser.

Sur-aller. C'est quand un limier ou chien courant passe sur les voies sans se rabattre, ou sans rien dire.

Sur-andouiller. C'est l'andouiller qui se trouve au-dessus du cors proprement dit, & qui est quelquefois plus grand que les autres.

Sur-neigées. Ce sont les voies où la neige est tombée. On appelle *sur-pluies* celles où il a plu.

Talon. Il est au haut du pied du cerf ; il sert à distinguer l'âge de la bête. Dans les jeunes cerfs le talon est éloigné de quatre doigts des os, ou autrement des ergots ; dans les vieux cerfs il joint presque les os : plus il en approche, plus le cerf est vieux.

Tayau. Cri à la vue du cerf.

Temps. On dit, *en revoir de bon temps*, pour marquer que la voie est fraîche & de la nuit.

Tenir la voie. On dit, ce chien tient bien la voie, pour dire qu'il la suit.

Tête. Cela s'entend du bois du cerf. On dit, une *tête bien née*. L'on appelle *tête portant trochures*, celle qui porte trois ou quatre chevilles, andouillers ou épois à la sommité de son bois. La *tête enfourchie* est celle dont les dards du sommet font la fourche. On dit aussi, *tête bien chevillée*. La *tête couronnée* est celle dont les

cors font une espece de couronne ; on en voit peu en France de cette espece. Enfin on appelle *tête paumée*, celle dont la sommité s'ouvre & représente les doigts & la paume de la main.

Tirer de long. C'est quand le cerf va sans s'arrêter.

Tirer sur le trait. C'est quand le limier trouve la voie & veut avancer.

Tirez chiens, tirez. Terme pour faire suivre les chiens quand on les appelle.

Toiles. Quelquefois on fait une enceinte dans la forêt avec des toiles, afin que le cerf ou même le sanglier que l'on chasse, ne sortent point du pays, ce qui abrege la chasse.

Ton pour chiens. C'est le gros ton du cor.

Torches. Terme qui signifie que les fumées veulent se détacher, c'est-à-dire qu'elles sont à demi formées. *Voyez ci-dessus* Fumées.

Trait. C'est la corde de crin qui est attachée à la botte du limier, & qui sert à le tenir lorsque le Veneur va au bois.

Trolle. C'est ce qui se fait quand on n'a pas détourné une bête, & qu'on découple les chiens dans un grand pays de bois pour la quêter & la lancer.

Trompe. C'est le cor de chasse; il y en a de petits & de grands.

Toucher au bois. C'est quand le cerf veut ôter la peau velue qu'il a sur son bois.

Vaines, se dit des fumées légeres & mal pressées.

Valet de chiens ou *conducteur.* C'est celui qui mene les chiens de meute ou des relais. Le *valet de limier* est celui qui va en quête d'un cerf, le détourne & le laisse courre.

Va-outre. Terme dont se sert le valet de limier lorsqu'il alonge le trait à son chien, & le met devant lui pour le faire quêter.

Vaucelets. Voyez ci-dessous *Vol-ce-lets.*

Vay-la. Suivant *Salnove*, terme dont on arrête le limier qui a rencontré, pour connoître s'il est sur la voie.

Vel-cy-allé. Terme d'un valet de limier, lorsqu'il parle à son chien pour l'obliger à suivre la voie quand il en a rencontré.

Vel-cy-revary-vol-ce-lets, se dit d'un cerf qui ruse & qu'on voit revenir sur ses mêmes voies.

Venaison, graisse du cerf. C'est le temps qu'il est meilleur à manger, & qu'on le force plus aisément: ce sont les cerfs de dix cors & les vieux cerfs qui ont plus de venaison.

Viandis, manger du cerf. *Voyez ci-dessus* Gagnages.

Vol-ce-lets. C'est un terme dont on se sert quand on revoit du cerf ou par les fumées ou qui va fuyant, & qui ouvre les quatre pieds.

Voyez & revoyez. C'est quand on montre du pied de la bête pour en faire revoir.

Vue. Chasser une bête à vue.

CERF, oiseau. *Voyez* AUTRUCHE.

CERF DU GANGE. *Voyez* AXIS.

CERF-VOLANT, *cervus volans, aut platycerus, aut lucanus.* Insecte coléoptere, le plus grand de tous ceux de ce pays-ci; très-remarquable par deux grandes cornes mobiles, branchues, assez semblables à celles du cerf; ce qui l'a fait nommer *cerf-volant.* On l'appelle aussi *bœuf* ou *taureau volant*, parce qu'il est très-gros en comparaison des autres insectes de son genre.

Le *cerf-volant* est un scarabée d'un noir rougeâtre: ses cornes, qui se croisent en maniere de tenailles, lui servent de défense, & serrent tellement le doigt de ceux qui veulent prendre cet insecte, qu'elles causent beaucoup de douleur, souvent même elles font sortir du sang. M. *Deleuze* dit que ces pinces distinguent les insectes de ce genre de tous les autres coléopteres: elles ont la position & le jeu des mâchoires, mais elles n'en font pas précisément la fonction. Ses yeux sont durs, prééminens, blanchâtres, placés à côté des cornes. Sa tête, de plus, est garnie de quatre antennes, & d'une trompe ou langue qui lui sert pour prendre sa nourriture, qui n'est autre chose qu'une espece de liqueur qui découle des chênes. Les grandes antennes sont terminées par une piece applatie & refendue latéralement en dents de peigne.

On trouve aux environs de Paris cinq especes différentes de cerfs-volans. La différence dans la forme des cornes, a fait donner à quelques-uns le nom de *biche*,

de *chevrette*, &c. Tous ces inſectes viennent de gros vers, qui ſe logent dans l'intérieur des vieux arbres, les rongent & les réduiſent en une eſpece de tan, dans lequel ils ſe transforment, deviennent chryſalide, & enfin animal parfait. On voit roder & voler le ſoir, autour de ces mêmes arbres, l'inſecte parfait qui cherche à y dépoſer ſes œufs.

CERF-VOLANT D'OR. On voit au cap de Bonne-Eſpérance pluſieurs eſpeces de gros ſcarabées, nommés *cerfs-volans*. Il y en a ſur-tout une eſpece remarquable par ſa beauté, & que l'on nomme *cerf-volant d'or*, parce qu'en effet il a la tête & les ailes d'une véritable couleur d'or. Le dos & le ventre ſont verts, mouchetés de rouge & de blanc. Les Hottentots, qui ſont fort ſuperſtitieux, parce qu'ils ſont fort ignorans & fort ſtupides, érigent en Dieu ce ſcarabée; & quand il en entre un dans leurs habitations, ils lui immolent un bœuf. Si cet inſecte daigne ſe repoſer par haſard ſur un homme, on ſe perſuade qu'il a de grands motifs de lui accorder cette faveur: fût-il le plus méchant, le plus ſcélérat de toute l'imbécille République, on lui décerne des honneurs, il paſſe pour un ſaint; on lui attache très-reſpectueuſement au cou, la coiffe ou peau du ventre du même bœuf qui a été ſacrifié au dieu Eſcarbot, & le favori de la divinité la porte avec une fierté modeſte & noble; il la garde même ſur lui, juſqu'à ce qu'elle tombe en pourriture. (*Hiſt. des Voy. édit. in-4. tom. V. p. 174*).

On dit qu'à la Virginie & dans la nouvelle Angleterre, il y a une eſpece de *cerf-volant* qui prend plaiſir à ſe placer ſur l'extrémité des arbres les plus élevés. A peine s'y eſt-il perché, qu'il commence à faire entendre un cri aigu & perçant, qu'il augmente de plus en plus, & diminue de même par degrés juſqu'à ce que ce cri ſoit réduit à un petit murmure qu'on entend à peine. Il prend enſuite ſon eſſor, & va dans un autre lieu recommencer le même ramage.

CERFEUIL, *cerefolium, aut chærophyllum.* Le cerfeuil eſt une plante potagere, fort commune, & dont on fait beaucoup d'uſage. Sa racine eſt unique, blanche & fibrée: elle pouſſe une tige haute d'un pied,

cannelée, creuse, entrecoupée de nœuds, fort branchue & très-succulente. Ses feuilles sont semblables à celles de la ciguë & du persil, mais plus petites, d'un rouge clair, attachées à des queues velues, d'une saveur un peu âcre, aromatique, agréable, d'une odeur d'herbe, subtile & douce; étant desséchées, elles fusent un peu sur les charbons ardens à la maniere du nitre. Ses fleurs sont composées de cinq pétales blancs, inégaux, disposés en parasol au sommet des rameaux, & placés dans un calice qui se change en deux graines oblongues, convexes d'un côté & aplaties de l'autre : elles deviennent noirâtres étant mûres. On seme la graine du cerfeuil dans les jardins tous les mois. On mange cette plante avec les autres herbes dans la salade : elle rend les bouillons agréables au goût & à l'estomac; elle est apéritive, rafraîchissante, & convient dans les maladies chróniques & dans celles de la peau. On trouve toujours chez les Apothicaires une eau de cerfeuil distillée. M. *Bourgeois* dit que le suc de cerfeuil est un remede très-salutaire dans les hydropisies, sur-tout lorsqu'elles sont accompagnées de fievre. On en fait aussi un grand usage dans les bouillons médicinaux antiscorbutiques, & pour purifier le sang.

Le CERFEUIL MUSQUÉ, *myrrhis*, *aut cerefolium Hispanicum*, ressemble un peu à la fougere; d'où lui est venu le nom de *fougere musquée* : il est plus dans les cuisines que dans les boutiques. Il approche beaucoup plus de la nature du cerfeuil : on l'estime carminatif & désopilatif. Ses graines sont grandes & profondément sillonnées; ses feuilles sont molles & velues, & ressemblent à celles de quantité d'ombelliferes. Il vient naturellement dans les Alpes, & chez les Kamtschadales : c'est une plante alimentaire pour ces peuples; ils la mangent verte au printemps, & en préparent une liqueur : ils appellent ce cerfeuil *morkovai*.

CERIGNON. Nom donné par quelques Voyageurs au sarigue, espece de *didelphe*. Voyez ce mot.

CERIQUE. Espece de crabe de l'Amérique : on en distingue deux sortes; 1°. celui qui se trouve dans les rivieres & qui se nomme simplement *cerique*; 2°. l'autre, qui ne se rencontre que dans les eaux salées, & se

nomme *cerique de mer*, eſt le *ciri-apoa* des Braſiliens, ou le *xirika* de la Guiane. Parmi ceux-ci les uns ſont rouges en deſſus & blancs en deſſous ; les autres ont les différentes couleurs du *ciri-apoa* de Marcgrave. *V.* CRABE.

CERISAIE. Nom donné à un lieu planté en *ceriſiers*. Voyez ce mot.

CERISIER, en Provence PICHOT, en latin *ceraſus*. C'eſt un genre d'arbres dont il y a un très-grand nombre d'eſpeces, qui different par leur port, par la couleur, la forme & la ſaveur de leurs fruits. Ces diverſes eſpeces réunies contraſteront davantage, & leurs différences ſe ſaiſiront plus facilement.

Après la deſcription du *ceriſier ordinaire* à fruits doux, nous verrons les autres eſpeces ; ſavoir, le *bigarreautier*, le *bois de Sainte-Lucie* ou *padas*, le *griottier*, le *guignier*, le *mahaleb*, le *meriſier*, le *ragouminier* ou *néga*, ou *minel de Canada.*

Le *ceriſier*, *ceraſus ſativa*, *fructu rotundo*, *rubro & acido*, eſt un arbre dont le tronc ne vient que d'une moyenne groſſeur. Il ne s'éleve pas fort haut, & eſt garni de beaucoup de rameaux fragiles, qui portent des feuilles dentelées à leur bord. Il fleurit des premiers : ſes fleurs, qui paroiſſent avant les autres, ont un éclat charmant par leur nombre & leur blancheur : elles ſont en roſe. A la fleur ſuccede un fruit arrondi, rouge lorſqu'il eſt mûr : ſa couleur contraſte agréablement avec les feuilles : ſa chair qui eſt ſucculente, a une ſaveur, en quelque maniere, vineuſe. Ce fruit eſt auſſi ſain qu'il eſt beau & agréable. Il y a une eſpece de ceriſier à fruit blanc, qui n'eſt pas encore fort commun.

En faiſant fermenter le jus de ceriſes & leurs noyaux concaſſés, & y ajoutant du ſucre, on obtient une liqueur fort agréable, qu'on nomme *vin de ceriſe.* Le ſuc des ceriſes prend, au moyen du ſucre, autant de force qu'en a de bon vin, & fait une liqueur agréable à boire, & qui peut ſe conſerver pendant pluſieurs années. Les ceriſes, ſoit crues, ſoit préparées de diverſes manieres, font l'ornement des tables. On tire à l'alambic une eau-de-vie de ceriſes fermentées, qui eſt très-violente. Celle qu'on nomme dans la Lorraine Allemande *kirſch-waſſer*, eſt faite avec les meriſes.

M. *Haller* dit qu'on en distille beaucoup dans les Alpes, & que cette eau pourroit bien, comme celle du laurier-cerise, avoir quelque chose de plus dangereux ; & l'on remarque qu'elle tue fort vîte ceux qui en abusent.

Le bois du cerisier est blanchâtre à la circonférence, & rougeatre dans le cœur. Il y a une espece de cerisier à fleur double, qui ne donne point de fruit, mais qui fait un coup d'œil admirable par la richesse de ses bouquets de fleurs. On en observe un de cette espece dans la classe des arbres, au Jardin du Roi.

Le *bigarreautier*, *cerasus carne durâ*, est garni de feuilles plus grandes que celles du cerisier ordinaire. Ses fruits sont gros, oblongs, approchant en quelque maniere de la figure d'un cœur : leur chair est blanche & rouge. Ce fruit est de difficile digestion. Il est très-sujet à être piqué de vers. Son bois est assez semblable à celui du merisier, & plus dur que celui du cerisier.

Le *griottier*, *cerasus sativa*, *fructu majori*, est un arbre qui differe peu du cerisier : il s'éleve moins haut. Ses fleurs sont semblables à celles du cerisier ; mais il donne de grosses cerises qui sont fermes, plus grosses & plus douces que les autres, tirant un peu sur le noir, & suspendues à une queue plus courte. On les appelle *griottes*. Depuis le temps de Lucullus, on cultive cet arbre dans toute l'Europe.

Le *guignier*, *cerasus fructu aqueo*, est une espece de cerisier qui porte des fruits qui ne different des bigarreaux qu'en ce qu'ils sont plus mous, plus succulens, & d'un rouge foncé. Il y en a cependant une espece qui ressemble beaucoup aux bigarreaux par la couleur. Les guignes ne chargent pas tant l'estomac que les bigarreaux ; mais elles sont moins saines que les cerises, & se corrompent plus promptement.

Le *mahaleb*, *cerasus sylvestris amara*, est une espece de cerisier des bois ou sauvage, dont le fruit est semblable à nos cerises ; mais petit, rond, noir & amer, peu charnu. Il porte en latin le nom de *vaccinium*, & *Virgile* l'a célébré par ce vers :

Alba ligustra cadunt, vaccinia nigra leguntur.

Ce fruit contient une amande amere ; ses feuilles

ſont ſemblables à celles du peuplier noir. On nous apporte d'Angleterre & de pluſieurs endroits, l'amande ſeche du noyau de ce fruit, parce que les Parfumeurs en emploient dans leurs ſavonnettes. On donne à cette amande le nom de l'arbre, *mahaleb* ou *magalep :* elle a une odeur aſſez déſagréable, & approchant de celle de la punaiſe. On peut former avec le mahaleb des paliſſades fort agréables par le mélange des fleurs & des feuilles, qui paroiſſent en même temps, dans le mois de Mai. Ses fleurs ſont en très-belles grappes; ce qui rend cet arbuſte propre à ſervir de décoration dans les boſquets printaniers. Les Ebéniſtes donnent auſſi le nom de *bois de Sainte-Lucie* au bois du mahaleb, arbuſte très-commun à Sainte-Lucie en Lorraine, d'où il a pris ſon nom, & avec lequel ils font de très-beaux ouvrages d'une odeur agréable. Il eſt dur, compact, de couleur griſe, tirant ſur le rougeâtre.

Le *mériſier* eſt le grand ceriſier des bois, *ceraſus ſylveſtris, fructu ſubdulci nigro.* Il porte de petites ceriſes noires à longue queue, que l'on nomme *mériſes*: elles ont un goût doux & agréable; mais elles teignent la bouche & les doigts en un noir purpurin. Ces fruits ſont la baſe de bien des ratafiats. Il y a auſſi une eſpece de mériſier à fleurs doubles, qui forme, dans le mois de Mai, des guirlandes d'une beauté admirable. On greffe les ceriſiers ſur les mériſiers ſauvages, & ils en donnent des fruits plus gros & meilleurs. On doit préférer, dit-on, les mériſiers à fruit blanc. L'écorce extérieure du mériſier eſt brune-cendrée, mais l'intérieure eſt verdâtre. Cet arbre eſt à ſon point de perfection à l'âge de 40 ans. Il réuſſit très-bien à la tranſplantation. Le bois du mériſier eſt très-recherché par les Tourneurs, par les Ebéniſtes, & ſur-tout par les Luthiers qui prétendent qu'il eſt ſonore. Le mériſier du Canada eſt une eſpece de bouleau.

Le *ragouminier* ou *néga*, ou *minel du Canada*, eſt une eſpece de ceriſier nain à feuilles de ſaules. On peut mettre ce petit arbuſte dans les plattes-bandes des boſquets printaniers. Mis dans les remiſes, ainſi que les autres eſpeces de ceriſiers, il eſt propre à attirer les oiſeaux, quoique ſon fruit ſoit un peu âcre.

Les cerisiers se plaisent dans une terre légere, meuble, & demandent plus de chaleur que d'humidité. Ils n'exigent aucune culture : on ne les taille point; on les abandonne à la Nature. Cette espece d'arbre ne poussant point trop en bois, se trouve toujours, lorsque la saison est favorable, bien chargé de fruits.

Il croît encore sur les lieux montagneux comme les Alpes & les Pyrenées, un petit cerisier appellé *cerisier bas*, haut de deux pieds & plus. Son fruit est une baie rouge de la grosseur d'un pois, ou une petite cerise marquée de deux points, remplie d'un suc amer & de mauvais goût. Si l'on en avale quatre ou cinq, elles excitent le vomissement, purgent très-violemment & causent des convulsions. Ce cerisier est le *frole* des Bourguignons, le *chamæ-cerasus* des Auteurs, le *chevre-feuille à tige droite* des Anglois, le *petit bois* des Paysans, & le *lonicera* de M. *Linnæus* : on distingue aussi des *cerisiers bas* à fruit bleu & à fruit noir. Le *chamæ-cerasus* n'est point un cerisier proprement dit.

L'on trouve aussi aux Antilles le cerisier ordinaire, & une autre espece que les habitans du pays de Cayenne appellent *cerisier cannelé ;* c'est le *malpighia fructu cerasino sulcato. Barr.* Les cerises qu'il produit ont un goût aromatique : elles sont plus grosses que les nôtres, & deviendroient bien meilleures si on les cultivoit avec soin.

Il découle naturellement des cerisiers une gomme adoucissante & incrassante comme la gomme arabique.

CEROCOME, *cerocoma.* Cet insecte coléoptere, dont M. *Geoffroi* n'a encore trouvé qu'une seule espece aux environs de Paris, ressemble assez pour la forme du corps à la cantharide des boutiques, il est seulement un peu plus petit; sa couleur est d'un vert brillant; ses antennes & ses pattes sont d'un jaune citron, il est sur-tout singulier & remarquable par ses antennes, qui sont composées de onze anneaux, dont les dix premiers sont fort courts, & dont le dernier plus gros que les autres, forme lui seul le tiers de la longueur de l'antenne, ce qui donne à cette antenne la figure d'une massue. Les antennes des mâles sont encore plus singulieres; outre ce dernier anneau fort gros, elles sont repliées en forme de S, en sorte qu'elles sont pecti-

nées dans le milieu, & terminées en massue à leur extrémité ; cet insecte paroît assez rare.

CERSIFI BLANC. *Voyez* SERSIFI BLANC.

CERVEAU, ou ce qu'on appelle vulgairement la *cervelle* (*cerebrum*), est le nom qu'on a donné en général à toute la masse molle, en partie grisâtre, en partie blanchâtre, qui est renfermée dans le crâne, laquelle est la source de nos sens, &c. On divise le cerveau en trois parties principales ; savoir le *cerveau* strictement pris, le *cervelet* & la *moelle alongée*. C'est avec les connoissances des Anatomistes qu'on y distinguera le *corps calleux*, les *corps cannelés*, la *glande pinéale*, la *pie-mere*, la *dure-mere*, &c. On convient en général que l'homme a plus de *cerveau*, proportion gardée, que le bœuf & le cheval, & tous les autres animaux. Les Philosophes regardent le *cerveau* comme l'organe de nos pensées, comme le réservoir où se filtre la matiere qui porte le mouvement par tous nos membres. Voyez l'article de l'*économie animale* au mot HOMME.

CERVEAU DE MER OU DE NEPTUNE. C'est une espece de fongipore compacte, formée de l'assemblage d'un grand nombre de feuillets qui s'étendent d'un bout à l'autre, ou de bas en haut, & ornée d'enfractuosités comme le cerveau de l'homme. On en voit dans tous les cabinets des Curieux. *Voyez* ASTROITE CERVEAU.

CERUMEN. Nom donné à la cire des oreilles. Elle est jaune, huileuse, amere, & prend feu lorsqu'elle est pure & fort épaisse. Faute de ce suc, dont l'abondance peut cependant nuire, on devient sourd ; ce qui arrive souvent pour cette raison dans la vieillesse.

CÉTACÉES, *cetacei*. En général on donne ce nom aux animaux d'une grandeur démesurée. Cependant les Méthodistes modernes restreignent, & avec raison, la signification de ce mot à désigner de grands animaux de mer qui s'accouplent, qui conçoivent, font leurs petits vivans, les allaitent, & dont les petits sont produits de semence dardée dans la matrice, & non d'œufs jetés dans l'eau comme font les poissons. Ces animaux vivipares sont *plagiures*, nagent en haute mer & lentement. Ils n'en sortent jamais d'eux-mêmes & sans risque

de leur vie : tels ſont les *ſouffleurs*, c'eſt-à-dire les différentes *baleines*, même les *grands requins*, les *lamies*, &c.

Les cétacées ont le corps nud & alongé, des nageoires charnues. Ils ont, comme les quadrupedes, les mamelles placées au bas du ventre, deux ventricules au cœur, & reſpirent par les poumons. Ils leur reſſemblent encore par la ſtructure & l'uſage de toutes les parties intérieures. Les cétacées croiſſent lentement ; & comme la durée de la vie eſt proportionnée à l'accroiſſement, ces animaux vivent très-long-temps, & la durée de leur vie eſt beaucoup plus longue que celle des quadrupedes : il y a lieu de penſer qu'il y en a des eſpeces qui vivent cent ans & plus.

CÉTERAC ou SCOLOPENDRE VRAIE, ou DORADILLE, *ceterach aut aſplenium*. Cette plante qui ſe plaît naturellement dans les maſures, dans les lieux pierreux & ſur les rochers, eſt regardée par la plupart des Botaniſtes, comme une eſpece de capillaire. Sa racine eſt noirâtre & filamenteuſe : elle pouſſe un grand nombre de feuilles comme ondées, dorées, & ſemblables en quelque façon à celle du polypode quoique plus petites, liſſes, vertes en deſſus, couvertes en deſſous de petites écailles entre leſquelles s'élevent des amas de capſules ſphériques diſpoſées en lignes droites, & que M. *de Tournefort* a reconnu contenir de petits fruits qui ne ſont qu'une eſpece de pouſſiere ſemblable à celle des fougeres & des capillaires.

Les feuilles ſont portées ſur des tiges rondes & dures qui ſe réuniſſent en une touffe. Ces feuilles coupées près de la tige venant à ſe deſſécher, ſe recoquillent & imitent alors par leur figure le corps & les pattes d'un inſecte appellé *ſcolopendre*. Les Languedociens appellent cette plante *herbe dorée* ou *daurade*, parce qu'au grand ſoleil ſes feuilles paroiſſent de couleur d'or. Elle ſe nomme en Caſtillan *doradilla*, en Portugais *douradinha.*, & en Italien *hinderata*. On trouve la figure de la doradille dans les *Inſtit. de Tournef. à la pl. 318*. On vante ſur-tout celle qui nous eſt apportée des montagnes d'Andalouſie, Caſtille, Arragon, Catalogne & Valence. Elle eſt plus abondante lorſque le temps a été pluvieux, & plus rare dans les grandes ſéchereſſes,

Ceterach eſt un nom Arabe. Cette plante eſt généralement reconnue propre pour les maladies de la rate : elle adoucit les humeurs âcres & rétablit le ton des viſceres relâchés ; & de cette maniere elle facilite l'expectoration : on lui a découvert de plus la propriété d'un excellent diurétique ; & elle eſt devenue fort à la mode depuis la guériſon de M. le Comte d'*Auteuil*, Chef d'Eſcadre des armées navales d'Eſpagne, qui s'en eſt ſervi avec grand ſuccès contre la gravelle. M. *Morand* Chirurgien Major de l'Hôtel royal des Invalides, eſt le premier qui a rendu publique en France cette heureuſe découverte. Il dit qu'on ne doit uſer que des feuilles de cette plante, & que l'on en prépare une boiſſon de la même maniere que le thé : on en prend deux taſſes le matin à jeun, & plus ou moins long-temps ſuivant les effets. Par les obſervations faites à Paris, à Verdun, à Grenoble, &c. où l'on en a fait beaucoup d'uſage ces années dernieres, il paroît que ce remede charrie doucement les ſables, diſſipe les embarras dans les reins qui accompagnent ordinairement les maladies néphrétiques, & adoucit les douleurs qu'elles cauſent dans les voies urinaires.

CEVADILLE ou SIBADILLE, *cevadilla.* Cette plante quon nomme auſſi *petite orge*, (*hordeolum*) eſt du genre des pédiculaires par rapport à ſes propriétés ; mais elle appartient, dit M. *Haller*, à la claſſe du delphinium & de l'aconit. Elle nous vient du Sénégal. Celle qu'on nous envoie de la nouvelle Eſpagne dans le commerce, eſt en épis, de la figure de celui de l'orge ; ſa ſemence eſt noire, aſſez ſemblable à celle du cerfeuil. On la déſigne ainſi par cette épithete, *cevadilla Mexicana.* Elle eſt eſtimée cauſtique & brûlante, bonne pour faire mourir les poux & les punaiſes. On prétend que réduite en poudre elle eſt la baſe de la *poudre des Capucins* : on s'en ſert auſſi pour manger les chairs baveuſes & pour appliquer ſur les parties attaquées de gangrene.

CHAA. *Voyez au mot* THÉ.

CHABOT, *cottus.* Petit poiſſon qui ſe trouve communément dans les ruiſſeaux & les rivieres rapides. Il ſe tient toujours au fond de l'eau, & ſe cache ſouvent

ſous les pierres; & quand on frappe deſſus, l'animal entendant ce bruit en ſort, & en eſt comme étourdi, même ſans avoir été bleſſé. Ce poiſſon a quatre à cinq pouces de long; ſa tête eſt aplatie & ſi grande à proportion de ſon corps, qu'on l'a appellé en Languedoc, *tête d'âne*. L'iris de l'œil eſt couleur d'or.

Le chabot n'a point d'écailles. Son dos eſt jaunâtre & marqué de trois ou quatre petites bandes tranſverſales : il a deux nageoires auprès des ouies, garnies de treize piquans, arrondis & cannelés tout autour; deux petites nageoires au milieu du ventre & deux autres ſur le dos, également garnies, la plus petite de quatre piquans, & la plus grande de dix-ſept. Près des ouies eſt auſſi un petit piquant crochu & recourbé en deſſus. M. *Deleuze* obſerve que les membranes des couvercles des ouies ſont à ſix oſſelets. La femelle eſt plus groſſe que le mâle : elle contient beaucoup d'œufs. Ce poiſſon ne ſe prend qu'à la naſſe : il ſe nourrit d'inſectes aquatiques.

CHACAL. Eſpece d'animal qui paroît tenir le milieu entre le loup & le chien pour le naturel; l'on en voit de grands & de petits, ſuivant la nature du climat. Cet animal a le muſeau du loup & la queue du renard : ceux que l'on voit en Perſe, en Cilicie, en Arménie & au Levant où cette eſpece eſt très-nombreuſe & très-incommode, ſont de la grandeur de nos *renards*. Leur poil eſt d'un jaune vif & brillant; ce qui leur a fait donner par quelques-uns le nom de *loup doré*. Les chacals ont les jambes plus courtes que le renard. Dans les pays plus chauds, comme en Barbarie, en Aſie, en Afrique, ces animaux ſont plus grands, & leur poil eſt plutôt d'un brun-roux que d'un beau jaune.

Le chacal, dit M. *de Buffon*, joint à la férocité du *loup* un peu de la familiarité du chien. Sa voix eſt un hurlement mêlé d'aboiemens & de gémiſſemens. Il eſt plus criard que le chien, plus vorace que le loup. Ces animaux ne vont jamais ſeuls, mais toujours par troupes de vingt, trente ou quarante, & quelquefois beaucoup plus : ils ſe raſſemblent chaque jour pour faire la guerre & la chaſſe; ils vivent de petits animaux & ſe font redouter des plus puiſſans par le nombre : ils attaquent

toute espece de bétail ou de volailles presque à la vue des hommes : ils entrent hardiment dans les bergeries, les étables, les écuries; & lorsqu'ils n'y trouvent pas de proie, ils dévorent le cuir des harnois, des bottes, des souliers, & emportent les lanieres qu'ils n'ont pas le temps d'avaler. Faute de proie vivante ils déterrent les cadavres des animaux & des hommes : on est obligé, dit M. *de Buffon*, de battre la terre sur les sépultures, & d'y mêler de grosses épines pour les empêcher de la gratter & fouir; car une épaisseur de quelques pieds de terre ne suffit pas pour les rebuter : ils travaillent plusieurs ensemble, ils accompagnent de cris lugubres cette exhumation; & lorsqu'ils sont une fois accoutumés aux cadavres humains, ils ne cessent de courir les cimetieres, de suivre les armées, de s'attacher aux caravanes. Ce sont les corbeaux des quadrupedes : la chair la plus infectée ne les dégoûte pas. Leur appétit est si constant & si véhément, que le cuir le plus sec est encore savoureux pour eux, & que toute peau, toute graisse, toute ordure animale leur est également bonne.

CHACAMEL. Cet oiseau des Antilles est brun sur le dos, d'un blanc tirant un peu sur le brun sous le ventre; il a le bec & les pieds bleuâtres; il habite ordinairement les montagnes comme le *hocco*, & y éleve ses petits; ce qu'il y a de plus remarquable dans cet oiseau, qui a à-peu-près le cri de la poule, c'est que ce cri est si fort, si prompt, si continuel, qu'un seul de ces oiseaux fait autant de bruit qu'une basse-cour entiere, ce qui lui a fait donner le nom de *chachalacamelt*, qui signifie oiseau criard.

CHACRELLE ou CHACRIL. *Voy.* CASCARILLE.

CHAGRIN ou SAGRI, est la peau du derriere d'une espece d'*âne* ou de *mulet* fort commun en Turquie & en Pologne, qu'on a préparée par le lavage, l'épilation, le tannage & l'application de la graine de moutarde. Les Marchands font venir le chagrin de Constantinople, de Tauris, d'Alger, de Tripoli, de quelques endroits de la Syrie; & les Gaîniers l'emploient particuliérement à couvrir leurs ouvrages les

plus précieux : *voyez* ce que nous en avons dit à la fin du mot ANE.

CHAINUK. Nom sous lequel on désigne quelquefois la *vache de Tartarie.* Voyez ce mot.

CHAIR FOSSILE ou CHAIR DE MONTAGNE, *caro montana.* Espece d'amiante à feuillets épais & solides, formée par un assemblage de fibres dures : elle est grisâtre, quelquefois nuée d'un peu de rose, pesante & tombe au fond de l'eau. On en trouve dans la carriere de Serpentine de Zœblitz & dans la mine de Nordberg en Westmanie. *Voyez* AMIANTE.

CHALCITE. *Voyez* COLCOTHAR FOSSILE.

CHALEUR. *Voyez à l'article* CHAUD.

CHAMAROCH, *malus Indica, pomo angulofo, carambolas dicta.* C'est un fruit des Indes, gros comme un œuf de poule, alongé, jaunâtre, divisé en quatre paties, orné de raies & d'interstices, contenant des semences d'un acide agréable. Ce fruit croît à un arbre grand comme un coignassier. Ses feuilles ressemblent à celles du pommier. Ses fleurs sont à cinq feuilles, inodores, mais agréables par leur couleur blanche tirant sur le rouge. Suivant M. *Deleuze*, cet arbre est du genre de l'*averrhoa* de *Linnæus* de même que le *bilimbi.*

Les Indiens de Goa usent de ce fruit en aliment & en médecine. On le confit au sucre : il est très-agréable au goût, excite l'appétit, réjouit le cœur : on l'ordonne pour les fievres bilieuses, pour la dyssenterie. Les Canarins le font entrer dans leurs collyres pour les taies & les nuages qui ternissent la vue : les Sages-femmes du pays le mêlent avec du bétel & le font prendre aux femmes qui viennent d'accoucher, pour faire sortir plus promptement l'arriere-faix, & pour gargariser la gorge. *Voyez* BÉTEL.

CHAMARRAS. *Voyez* GERMANDRÉE D'EAU.

CHAMEAU & DROMADAIRE, *camelus & dromedarius.* Ces deux noms, dit M. *de Buffon*, ne désignent pas deux especes différentes, mais indiquent seulement deux races distinctes & subsistantes de temps immémorial dans l'espece du chameau. Le principal, & pour ainsi dire l'unique caractere sensible par lequel ces deux races different, consiste en ce que le *chameau*

porte

porte deux bosses, & que le *dromadaire* n'en a qu'une: il est aussi plus petit & moins fort que le chameau; mais tous deux se mêlent, produisent ensemble; & les individus qui proviennent de cette race croisée, sont ceux qui ont le plus de vigueur & qu'on préfere à tous les autres. Les *métis* issus du dromadaire & du chameau, forment une race sécondaire qui se multiplie pareillement & qui se mêle aussi avec les races premieres; en sorte que dans cette espece comme dans celle des autres animaux domestiques, il se trouve plusieurs variétés, dont les plus générales sont relatives à la différence des climats.

On distingue en Afrique trois especes différentes de chameaux. Les uns sont les plus grands, les plus forts; ils portent jusqu'à mille livres pesant, & quelquefois jusqu'à douze cents livres, d'où vient qu'en Orient on les nomme *navire de terre*. Les autres viennent du Turquestan en Asie, & sont plus petits que les premiers; ils ont deux bosses, & sont également propres à être chargés & à être montés. Les troisiemes sont petits, maigres, & sont si bons coureurs, qu'ils peuvent faire plus de trente lieues en un seul jour.

On vit à Paris en 1752. un chameau mâle & un dromadaire femelle. Le chameau que l'on estimoit pouvoir être âgé de quatorze ans, avoit six pieds de hauteur, non compris ses deux bosses, & dix pieds de longueur. On remarquoit au bout du musle quatre naseaux, dont les deux plus grands étoient percés d'outre en outre, afin d'y pouvoir passer un anneau de fer pour conduire l'animal à volonté; en dessous de ces premiers naseaux, sont deux autres beaucoup plus petits, qui servent à la respiration. Les yeux de cet animal sont gros & saillans; le front est revêtu d'un poil touffu & ressemblant à de la laine; le reste du corps est recouvert d'un poil doux au toucher, de couleur fauve, un peu cendré, & guere plus long que celui d'un bœuf; les oreilles courtes & rondes, le cou très-long, & orné d'une belle criniere, les genoux gros, les pieds fendus & onguiculés, les jambes de derriere très-hautes & très-menues. On observe dans ces animaux des callosités aux jointures des jambes de devant,

à celles de derriere, & ſur la poitrine. Toutes ces calloſités viennent de ce que cet animal ne ſe couche pas ſur le côté comme les autres, mais s'accroupit: toutes les parties qui portent ſur la terre dans cette poſition, s'endurciſſent & deviennent calleuſes. Sa queue eſt courte & peu garnie de poil, excepté à l'extrémité.

Il eſt à remarquer que cet animal, ainſi que tous les animaux ruminans, n'a point de dents inciſives à la mâchoire ſupérieure, mais ſeulement deux grandes dents de chaque côté, dont la poſtérieure eſt recourbée en arriere, ſemblable aux défenſes d'un ſanglier, & qui devient quelquefois ſi longue, qu'on eſt obligé de la ſcier: la mâchoire inférieure eſt bien garnie de dents. La verge du dromadaire eſt, ainſi que celle du taureau, très-longue & fort mince. Le maître du chameau aſſura que cet animal s'accouple à reculons, & effectivement on voit que ſa verge eſt tournée en arriere, & que l'urine jaillit à reculons par un filet continu en arcade. Mais *Mathiole* dit avoir vu le contraire dans l'accouplement d'une eſpece de chameau; ce qui paroît d'ailleurs confirmé par l'obſervation que l'on a faite, que la verge du dromadaire ſe tourne également en avant comme en arriere. Le fait eſt que la femelle s'accroupit pour recevoir le mâle, & elle ne rentre en chaleur qu'un an ou deux après.

Le chameau entre en rut vers le quinze Janvier, & reſte dans cet état deux ou trois mois. Pendant ce temps, la nature opere en lui un effet bien ſingulier: il baille très-fréquemment, il écume continuellement, & il lui ſort de la bouche une ou deux groſſes veſſies rouges. Le ſommet de la tête qui eſt bien garni de poil, reſte toujours mouillé comme d'une ſueur abondante; il mugit alors aſſez fréquemment comme un taureau en furie; il perd l'appétit, il maigrit, tout ſon poil tombe, excepté celui de la boſſe. On profite de cette circonſtance pour recueillir le poil de ces animaux avec ſoin, à cauſe du grand commerce qu'on en fait. On le mêle avec d'autres poils, & il entre pour lors dans la fabrique des chapeaux, particuliérement de ceux de Caudebec. Il arrive quelquefois, notamment dans le rut, que les deux boſſes du chameau, qui

ne sont formées que par des excroissances de chair, s'affaissent, & penchent comme si elles vouloient tomber, parce qu'alors les muscles qui les soutiennent, perdent leur ressort ; mais il faut avoir l'attention de les relever & de les maintenir droites, jusqu'à ce qu'elles aient repris leur attitude & leur consistance naturelles. Lorsque le rut est passé, cet animal recouvre son appétit, sa vigueur, son embonpoint ; il se revêt d'un nouveau poil. Tant qu'il est en appétit, il mange du foin, de la paille, de l'orge, de l'avoine ; il peut manger vingt ou trente livres de foin par jour : s'il est dégoûté, les chardons, les ronces lui réveillent l'appétit. Il boit rarement, mais lorsqu'il a soif il boit beaucoup à la fois.

Le dromadaire femelle, qui n'étoit alors âgé que de trois ans, n'étoit aussi qu'à la moitié de sa grandeur. Il ressembloit beaucoup au chameau, à l'exception d'une bosse unique qu'il avoit sur le dos : son poil étoit brunâtre, & plus long que celui du chameau.

Le *dromadaire* femelle & le *chameau* mâle dont nous venons de parler, s'aimoient & se caressoient mutuellement ; ils étoient tellement accoutumés à vivre ensemble, que quand la femelle ne voyoit plus son compagnon, elle crioit, & se débattoit violemment, sans vouloir ni boire, ni manger. C'est cette sympathie qui a produit l'agrément de voir naître un chameau dans Paris ; phénomene d'autant plus digne de remarque, qu'il paroît que la plupart des animaux des climats chauds, perdent la faculté d'engendrer dans les pays plus tempérés, ainsi qu'on l'observe dans les singes, les perroquets & autres. Suivant les observations exactes qu'on a faites, la mere a porté un an entier le petit chameau dont nous parlons ; mais il n'a vécu que trois jours.

Le *dromadaire*, dit M. *de Buffon*, est sans comparaison plus généralement répandu que le *chameau* ; celui-ci ne se trouve guere que dans le Turquestan & dans quelques endroits du Levant ; tandis que le *dromadaire*, plus commun qu'aucune autre bête de somme en Arabie, se trouve de même en grande quantité dans toute la partie septentrionale de l'Afrique, qui

s'étend depuis la mer Méditerranée jusqu'au fleuve Niger, & qu'on le retrouve en Egypte, en Perse, dans la Tartarie méridionale, & dans les parties septentrionales de l'Inde. Le *dromadaire* occupe donc des terres immenses, & le chameau est borné à un petit terrein; le premier habite des régions arides & chaudes; le second un pays moins sec & plus tempéré, & l'espece entiere paroît être confinée dans une zône de trois ou quatre cents lieues de largeur, qui s'étend depuis la Mauritanie jusqu'à la Chine : elle ne subsiste ni au-dessus, ni au-dessous de cette zône. Cet animal, quoique naturel aux pays chauds, craint cependant les climats où la chaleur est excessive : son espece finit où commence celle de l'éléphant, & elle ne peut subsister, ni sous le ciel brûlant de la zône torride, ni dans les climats doux de notre zône tempérée. Il paroît être originaire d'Arabie ; car, non-seulement c'est le pays où il est en plus grand nombre, mais c'est aussi celui auquel il est le plus conforme.

On ne se trompe guere sur le pays naturel des animaux, en le jugeant par ces rapports de conformité : leur vraie patrie est la terre à laquelle ils ressemblent, c'est-à-dire, à laquelle leur nature paroît s'être entiérement conformée, sur-tout lorsque cette même nature de l'animal ne se modifie pas ailleurs, & ne se prête pas à l'influence des autres climats. La nature, toujours sage & féconde, a fait naître des animaux si bien appropriés à chaque climat, qu'en vain voudroit-on multiplier les rennes hors des pays glacés, ou les éléphans hors des pays brûlans : les autres climats deviennent funestes à chacun de ces animaux. Mais de quelle utilité ne sont-ils pas aux habitans des contrées auxquelles la nature les a affectés ? Peut-il se trouver un animal plus propre que le chameau à supporter les plus rudes fatigues au milieu des sables arides de l'Afrique, à pouvoir rester quelquefois neuf jours & davantage sans boire, en faisant cependant chaque jour vingt-cinq à trente lieues, & en portant des poids énormes.

Si par hasard aussi il se rencontre une mare à quelque distance de leur route, ils sentent l'eau de plus d'une demie-lieue; la soif qui les presse leur fait doubler

le pas, & ils boivent en une ſeule fois pour tout le temps paſſé, & pour autant de temps à venir; car ſouvent leurs voyages ſont de pluſieurs ſemaines, & leur temps d'abſtinence dure autant que leurs voyages : on ne leur donne par jour qu'une pelotte de pâte, & même on ne leur laiſſe chaque jour qu'une heure de repos.

Cette facilité qu'ont les chameaux de s'abſtenir de boire, n'eſt pas tout-à-fait de pure habitude, c'eſt plutôt un effet de leur conformation. Il y a dans le chameau, indépendamment des quatre eſtomacs qui ſe trouvent d'ordinaire dans les animaux ruminans, une cinquieme poche qui lui ſert de réſervoir pour conſerver de l'eau. Ce cinquieme eſtomac manque aux autres animaux, & n'appartient qu'aux chameaux; il eſt rempli d'une multitude de cavités & d'une capacité aſſez vaſte pour contenir une grande quantité de liqueur; elle y ſéjourne ſans ſe corrompre, & ſans que les autres alimens puiſſent s'y mêler. Lorſque l'animal eſt preſſé par la ſoif, & qu'il a beſoin de délayer les nourritures ſeches & de les macérer par la rumination, il fait remonter dans ſa panſe, & juſqu'à l'œſophage, une partie de cette eau par une ſimple contraction des muſcles : c'eſt donc en vertu de cette conformation très-ſinguliere, que le chameau peut ſe paſſer pluſieurs jours de boire, & qu'il prend en une ſeule fois une prodigieuſe quantité d'eau, qui demeure ſaine & limpide dans ce réſervoir, parce que les liqueurs du corps, ni les ſucs de la digeſtion ne peuvent s'y mêler.

Le chameau eſt un animal fort docile : on le dreſſe dès ſon enfance à ſe baiſſer & s'accroupir lorſqu'on veut le charger. Pour l'y former, dès qu'il eſt né, on lui plie les quatre jambes ſous le ventre, & on le couvre d'un tapis ſur le bord duquel on met des pierres, afin qu'il ne puiſſe pas ſe relever. Comme cet animal eſt très haut, on l'accoutume à ſe mettre en cette poſture dès qu'on lui touche les genoux avec une baguette, afin de le pouvoir charger plus aiſément. On le laiſſe auſſi pendant quelque temps ſans lui permettre de teter, afin qu'il contracte de bonne heure l'habitude de boire rarement. On ne fait point porter de fardeaux à ces animaux, avant l'âge de trois ou quatre

ans. Quand ils ſentent qu'ils ſont aſſez chargés, il ne faut pas penſer à leur en donner davantage, autrement ils ſe rebutent, donnent de la tête, & ſe relevent à l'inſtant. Enfin, ſi on les ſurcharge malgré eux, ils jettent des cris lamentables.

Ceux qui veulent avoir de bons chameaux de charge, les châtrent, quoique l'on ſache que cette opération ôte en général aux animaux une partie de leur vigueur; mais ils les rendent par-là dociles en tout temps, & leur font éviter le rut qui les énerve & les rend furieux. Comme cet animal, ainſi que le mulet, a de la rancune, il devient dangereux pour ceux qui le menent pendant qu'il eſt en rut; il ſe ſouvient alors du mal qu'on lui a fait, & lorſqu'il peut attraper ſon ennemi, il l'enleve avec les dents, le laiſſe retomber à terre & le foule aux pieds, juſqu'à ce qu'il ſoit écraſé: le temps du rut paſſé, l'animal reprend ſa premiere douceur. Il n'eſt pas vrai, comme on le lit dans quelques Auteurs, qu'il y ait une antipathie marquée du chameau vis-à-vis de l'âne, du cheval & du mulet; car on voit ſouvent ces animaux réunis ſous un même toît, ſans qu'ils témoignent la moindre averſion les uns contre les autres.

Les chameaux d'Afrique ſoutiennent bien mieux la fatigue que ceux d'Aſie. Quand les premiers commencent à faire voyage, il eſt néceſſaire qu'ils ſoient gras; car on a éprouvé qu'après que cet animal a marché quarante ou cinquante jours ſans manger d'orge, ſa boſſe commence à diminuer, & il ne peut plus porter de charge. Ceux d'Aſie ne peuvent réſiſter à cette fatigue; il faut leur donner tous les jours environ trois livres de pâte d'orge. Les Turcs font uſage en Europe de chameaux pour porter leurs bagages: on en voit en Eſpagne, que les Gouverneurs des Places frontieres y envoient; mais ils n'y vivent pas long-temps, parce que le pays eſt trop froid pour eux. Cependant les Moſcovites en élevent de tous jeunes, qu'ils accoutument peu à peu à leur climat méridional. La durée de la vie de ces animaux paſſe pour être environ de cinquante ans.

On dit qu'il y a en Afrique de petits dromadaires

qui ſont juſqu'à quatre-vingts lieues par jour. Ils ſont très-utiles aux Couriers de l'Orient pour porter en diligence leurs dépêches ; leur allure eſt le trot : lorſque ces animaux prennent le galop, c'eſt un ſpectacle agréable de voir leur criniere & le long poil de leur fanon flotter au gré du vent. On charge le chameau ſur ſa boſſe, ou on y ſuſpend des paniers aſſez grands pour qu'une perſonne y puiſſe tenir aſſiſe, les jambes croiſées à la maniere des Orientaux : c'eſt dans ces paniers qu'on voiture les femmes. On attelle auſſi les chameaux pour traîner des chars : on ne ſe ſert point d'étrille pour les panſer ; on les frappe ſeulement avec une petite baguette pour faire tomber la pouſſiere qui eſt ſur leur corps. On ſe ſert du fumier de ces animaux que l'on fait ſécher, pour préparer la cuiſine au milieu des déſerts. Il ne faut point frapper les chameaux pour les faire avancer, il ſuffit de chanter & de ſiffler ; lorſqu'ils ſont en grand nombre, on bat des timbales. On leur attache auſſi des ſonnettes aux genoux, & une cloche au col, pour les animer & pour avertir dans les défilés. Cet animal eſt courageux ; on le fait marcher aiſément, excepté lorſqu'il ſe trouve de la terre graſſe & gliſſante, parce que ſon pied, qui eſt plat & large, charnu en deſſous, & qui n'eſt revêtu que d'une peau molle & peu calleuſe, qu'on peut regarder comme une eſpece de ſemelle vivante, gliſſe à chaque inſtant. Lorſqu'on rencontre de ces mauvais pas, on eſt quelquefois obligé d'étendre de gros tapis pour faire paſſer les chameaux, ou d'attendre que le chemin ſoit praticable.

Labat dit que l'on ne trouve point de chameaux en Amérique, à moins, dit-il, qu'on ne prenne pour des chameaux les *glama* & les *pacos*, eſpece de grands moutons du Pérou ; car, à l'exception de la laine dont ils ſont revêtus, & de la grandeur, ils approchent beaucoup du chameau véritable. *Voyez* GLAMA & PACOS.

Les chameaux ſont des animaux domeſtiques doublement utiles ; en Aſie & en Afrique, on fait un grand uſage de leur lait, qui eſt apéritif, & propre à chaſſer les impuretés du ſang par la voie des urines : on attri-

bue même à l'usage continuel que les Arabes font de ce lait, l'exemption de plusieurs maladies, telles que les dartres, la gale, la lepre. On mange aussi la chair de ces animaux.

Outre l'usage que l'on fait de leur poil pour les chapeaux, on le file & on en fait des étoffes. Ce poil nous vient du Levant par la voie de Marseille.

CHAMEAU JAUNE, *camelus flavus*. Poisson des Indes Orientales, & que l'on pêche dans le détroit de Seram. Sa couleur est jaune, & son corps est tout couvert de petites bosses; sa chair est fort grasse & tachetée. Les habitans arment leurs fleches des aiguillons très-durs de ce poisson, & ils s'en servent à la guerre.

CHAMECK. Nom donné au Pérou & dans la Guiane, au *coaita*, espece de *sapajou*. Voyez ces mots.

CHAMITES. Ce sont les cames pétrifiées. Voyez *Came*.

CHAMŒCERASUS ou FROLE. *Voyez à la fin de l'article* CERISIER.

CHAMŒDRIS ou PETIT CHÊNE. *Voyez* GERMANDRÉE.

CHAMŒ-NERION. Quelques-uns l'appellent le petit *laurier-rose*. M. *Haller* dit que c'est une espece très-différente du *nerium*, & d'une autre classe. Des modernes l'appellent *epilobium*. Les Suédois ont commencé à se servir d'une espece fort commune dans les forêts du Nord. On en fait de l'ouate; elle peut même servir pour des étoffes, quand on la mêle avec du coton. Voici le caractere du genre du *chamœ-nerion*: la fleur est composée d'un calice divisé en quatre parties, d'une corolle à quatre feuilles, huit étamines, & un pistil dont le stigmate est refendu en quatre, & porté par le germe, qui devient une espece de silique longue & grêle, carrée, qui s'ouvre en quatre panneaux, & renferme un grand nombre de semences à aigrettes. Il y a plusieurs especes de ce genre.

CHAMŒRODENDROS. *Voyez* ÆGOLETHRON.

CHAMOIS, YSARD ou CHEVRE DES ALPES, *rupicapra*. Animal quadrupede ruminant, du genre des

chevres, que l'on voit en troupe sur les montagnes, & dont la peau est d'un grand usage dans le commerce.

Le chamois est plus grand que la chevre; il ressemble beaucoup au cerf pour la forme du corps. Le ventre, le front, & le commencement de la gorge, sont blancs, & le reste du corps est par-tout d'une couleur noirâtre. Le poil qui couvre le dos & les flancs, est de deux especes: par-dessous le grand poil qui paroît, il y en a un petit fort court & très-fin, autour des racines du grand, comme dans le castor; aux endroits où ce grand poil est long, il est ondé & frisé comme celui des chevres.

Le mâle & la femelle ont des cornes longues d'une palme & demie, légérement ridées, droites jusqu'à une certaine hauteur, pointues & recourbées en forme d'hameçon par le haut. Elles sont noires & simples. Chaque année on observe sur la plupart de ces cornes un anneau de plus, comme dans tous les animaux de ce genre.

On dit qu'avec l'âge, les cornes du chamois deviennent si crochues en arriere & si pointues, que ces animaux les font entrer quelquefois dans leur peau en voulant se gratter, qu'elles s'y engagent de façon qu'ils ne peuvent plus les retirer, & qu'ils périssent de foiblesse & de faim dans cette position. On remarque deux ouvertures derriere les cornes du chamois; on a prétendu que ces trous servoient à la respiration de l'animal, lorsqu'en fouillant pour chercher les racines des herbes dont il fait sa nourriture, la terre lui bouchoit par hasard les narines. Cette opinion disparoît par l'observation, puisqu'on a remarqué que le crâne se trouve au fond de ces ouvertures, & qu'il n'y a aucune issue.

Les chamois, ainsi que tous les animaux du genre des chevres, ont pour caractere de n'avoir point de dents incisives à la mâchoire supérieure, d'en avoir huit à l'inférieure, le pied fourchu, les ongles fort longs, sur-tout ceux des pieds antérieurs. On trouve assez fréquemment dans un des ventricules de ces animaux, une boule ou pelotte que l'on nomme *bézoard germanique*. Il étoit autrefois fort recherché; on le

regardoit comme le meilleur après le bézoard oriental, & on l'employoit dans tous les cas où il falloit augmenter la transpiration, & ranimer l'oscillation des solides. Depuis qu'une physique éclairée examine les objets avec plus d'attention, & qu'elle évalue par conséquent les propriétés des corps avec plus d'exactitude & de sévérité, ce *bézoard*, qui n'est qu'une espece d'*égagropile*, est bien déchu de son crédit. M. *Geoffroy*, en l'examinant, a reconnu que cette boule n'étoit formée que par un amas de poils que l'animal avale en se léchant, & d'un reste de fibres de plantes, telles que celles du *doronic*, qui n'ont pu être digérées par l'estomac de l'animal. Il s'en trouve quelquefois qui sont recouvertes d'une couche bézoardique assez mince, ce qui donne à celles-ci quelques vertus. *Voyez les mots* BÉZOARD & ÉGAGROPILE.

Le chamois est un animal sauvage, alerte, précautionné, mais timide ; nous en avons vu beaucoup sur les Pyrénées, sur les Alpes, dans les montagnes du Dauphiné, sur-tout dans celles de Donoluy. On rencontre souvent ces animaux en troupe de cinquante ou plus ; ils vont à la pâture le matin & le soir, rarement dans la journée. Pendant qu'ils paissent, il y en a toujours un de la bande qui est en sentinelle & a l'œil au guet (on le nomme *bête avancée*). Dès qu'il sent ou apperçoit ou entend quelque chose, il jette un cri par lequel il avertit tous les autres de fuir. Ce cri d'épouvante est un sifflement poussé avec tant de force, que les rochers ou les forêts en retentissent : il est aussi long que l'haleine peut tenir sans reprendre : il est d'abord fort aigu, & baisse sur la fin. Le chamois se repose un instant, regarde de tous côtés & recommence à siffler, il frappe la terre du pied, il se lance sur des pierres fort élevées, il regarde, court sur des éminences, & quand il a découvert quelque chose il s'enfuit. Le sifflement du mâle est plus aigu que celui de la femelle ; ce sifflement se fait par les narines, & n'est proprement qu'un souffle aigu très-fort, semblable au son que pourroit rendre un homme, en tenant la langue au palais, ayant les dents à-peu-près fermées, les levres ouvertes & un peu alongées, & qui souffleroit vivement &

long-temps. Les chamois ne montent ni ne descendent pas perpendiculairement; mais en décrivant une ligne oblique, en se jetant en travers, sur-tout en descendant, ils se jettent du haut en bas au travers d'un rocher qui est à-peu-près perpendiculaire, de la hauteur de plus de vingt & trente pieds, sans qu'il y ait la moindre place pour poser ou retenir leur pieds; ils frappent le rocher trois à quatre fois des pieds en se précipitant, & vont s'arrêter à quelque petite place, au-dessous, qui est propre à les retenir : il paroît à les voir dans les précipices, qu'ils ayent plutôt des ailes que des jambes. Si le chamois monte ainsi & descend facilement les rochers, c'est par son agileté & la force de ses jambes; il les a fort hautes & bien dégagées, celles de derriere paroissent un peu plus longues & toujours recourbées, ce qui le favorise beaucoup pour s'élancer de loin: quand les chamois se jettent de bien haut, ces jambes un peu repliées reçoivent le choc qu'ils font en se précipitant, elles font l'effet de deux ressorts & rompent la force du coup.

La chasse de ces animaux est assez périlleuse, parce qu'il faut les poursuivre sur les rochers qu'ils parcourent avec la plus grande aisance, & où ils sautent avec autant d'agilité que les bouquetins. Les chiens ne peuvent les suivre dans tous les précipices inaccessibles, & le Veneur se voit souvent engagé dans des lieux où il ne peut ni avancer ni reculer sans un danger égal: le seul parti qui lui reste alors est de s'élancer à travers les écueils les plus affreux. Il arrive assez souvent que des chasseurs de chamois tombent dans ces gouffres; souvent encore poursuivi jusques dans des défilés qui n'ont que quatre pouces de largeur, le chamois s'élance sur le chasseur qui lui barre le passage & le précipite du rocher en bas. Dans ces cas les chasseurs expérimentés se jettent ventre à terre, afin que le chamois puisse s'élancer sans les toucher, ou bien ils demeurent debout en se collant contre le rocher; l'animal ne voyant alors aucun jour entre le rocher est forcé de s'élancer à côté, & le chasseur adroit profite de ce moment pour le pousser de la main dans l'abyme.

Les chamois craignent si fort la chaleur, que pen-

dant l'été on ne les trouve jamais que dans les antres des rochers à l'ombre, souvent parmi des tas de neiges ou de glaces, ou dans les forêts hautes & bien couvertes, toujours du côté du penchant des montagnes ou rochers scabreux, qui sont face au Nord, & qui sont à l'abri des rayons du soleil. Ces animaux aiment le sel, c'est pourquoi on en répand dans les endroits où on veut les attirer : comme ils ont l'odorat très-fin, les chasseurs ont grand soin d'aller à eux le nez au vent. Il sont en rut pendant presque tout le mois de Septembre ; les femelles portent neuf mois, & mettent bas pour l'ordinaire en Juin ; elles ne menent point leurs petits sur les rochers, qu'ils ne soient en état de bien grimper. Lorsqu'on les attrape jeunes, on peut les apprivoiser comme les chevreuils : on les met au nombre des animaux chastes, parce que chaque mâle habite avec sa femelle. Les chamois ont deux ennemis dangereux dans les loups cerviers, que cependant les Suisses sont presque venus à bout de détruire, & dans l'espece d'aigle appelé *laemmer-geyer*. Voyez au mot AIGLE, la maniere dont ce terrible oiseau s'y prend pour les attraper.

M. *Altman*, qui nous a donné la description des animaux de la Suisse, distingue deux especes de chamois ; savoir, celle dont nous venons de parler (& que les Chasseurs nomment *bêtes des bois*). L'autre est plus petite & plus rougeâtre, demeure toujours sur les montagnes les plus inaccessibles, & ne descend jamais dans les vallons ; ces derniers sont gras dans l'été, & leur chair est bonne à manger, sur-tout en hiver ; le chamois qu'on a vu à Paris en 1765 étoit de l'espece petite ; mais ces deux especes de chamois, dit M. *Haller*, ne sont que de très-légeres variétés.

On attribue au fiel de chamois, la propriété de dissiper les taies des yeux, & de guérir la nyctalopie, espece de maladie dans laquelle la vue s'affoiblit à l'approche du soleil couchant, au point que les personnes qui y sont sujettes, ne voient point à se conduire.

La peau de chamois préparée est souple & fort chaude : on en fait des bas, des gants, des culottes, &c.

Cette peau a le grand avantage de pouvoir se savonner sans rien perdre de sa qualité ; les peaux de *chevres*, de *boucs*, de *chevreaux*, de *moutons*, sont susceptibles de recevoir les mêmes préparations que les chamois, & se vendent sous le même nom. On fait usage des cornes de chamois pour les porter sur des cannes.

CHAMPADA. Grand arbre de Malaque fort touffu, dont les branches sont cendrées, noueuses, & donnent par incision un suc âcre & gluant comme le tithymale. Le fruit naît du tronc & des grosses branches, & a six pouces de long & autant de circonférence : il a la figure des melons. Son écorce est verte & divisée en petits pentagones au centre desquels il y a un point noir. Le pédicule en est gros & ligneux ; il pénetre dans la substance du fruit & s'y disperse en plusieurs gros filamens qui vont se réunir à la pointe, mais desquels il part comme des amandes, qu'une pulpe blanchâtre enveloppe. Si l'on ouvre l'écorce & qu'on écarte la pulpe spongieuse, les amandes se détachent de leurs compartimens & demeurent attachés à la queue comme les grains du raisin à la grappe. Cette pulpe est sucrée ; on la suce : le goût en est assez bon, mais l'odeur en est forte. Les habitans du pays aiment ce fruit parce qu'il échauffe & entête. On en fait cuire les amandes ou châtaignes dans de l'eau ; mais elles ne valent pas les nôtres. *Mém. de l'Acad. p. 331. tom. IX.*

CHAMPANZÉE ou CHAMPANÉS. Les Anglois, qui fréquentent la côte d'Angole, donnent ce nom au petit *ourang-outang*. Voyez ce mot.

CHAMPIGNON, *fungus*. Genre de plante dont les différentes especes ont un pédicule qui soutient un chapiteau de figure communément ramassée, convexe en dessus, concave en dessous, ordinairement uni, & rarement cannelé sur la surface convexe ; feuilleté sur la surface concave, ou fistuleux, c'est-à-dire garni de petits tuyaux.

Ce genre de *plantes* membrano-cellulaires, spongieuses ou subéreuses comme l'est le liege, doit piquer notre curiosité par ses singularités, ses caracteres particuliers, & par la promptitude extraordinaire avec

laquelle il végete. Il eſt d'autant plus intéreſſant de ſavoir bien diſtinguer les eſpeces, que pluſieurs ſont utiles dans les Arts & dans la Médecine, telles ſont l'*agaric de chêne* & celui du *méleze*. Voyez à l'article AGARIC.

Les autres eſpeces de champignons au contraire, ſont ou des poiſons très-actifs, ou ſuſpects, quoiqu'agréables à manger.

Le genre des plantes avec lequel les champignons ont le plus de reſſemblance, ſont ſuivant les obſervations de M. *de Juſſieu*, les *lichens*, dont il y a une eſpece qui croît dans les Canaries & les pays du Nord, & dont on fait un grand uſage dans la teinture ſous le nom d'*orſeille. Voyez ce mot.* Les champignons ſont, ainſi que les lichens, dénués de branches, de tiges & de feuilles ; comme eux ils naiſſent & ſe nourriſſent ſur des troncs d'arbres, ſur des morceaux de bois pourri, & ſur des parties de toutes ſortes de plantes réduites en fumier : ils leur reſſemblent auſſi par la promptitude avec laquelle ils croiſſent, & par la facilité que la plupart ont à ſe ſécher, & à reprendre enſuite leur premiere forme lorſqu'on les plonge dans l'eau. Il y a enfin entre les uns & les autres une maniere preſqu'uniforme de produire leurs graines. Cette analogie eſt d'autant plus importante pour la connoiſſance de la nature des champignons, que pluſieurs Auteurs anciens & modernes ne les regardoient point comme des plantes, mais comme de ſimples excroiſſances. Pour peu cependant qu'on examine leur ſubſtance, leur organiſation & leurs variétés, on ne peut les méconnoître pour des plantes.

La démonſtration en eſt devenue complette par la découverte que *Micheli* a faite en 1729 de fleurs & de graines dans différentes eſpeces : découverte confirmée en 1753 par M. *Gleditſch*, & en 1755 par M. *Battarra.* Il faut néanmoins convenir que ce que *Micheli* prend pour les étamines dans ces plantes, eſt fort douteux & ſemble n'être que des rejetons ſous la forme d'une pouſſiere, ſur-tout dans le *lichen.* On peut cependant diviſer les champignons en deux claſſes, dont les uns ne portent que des graines, & les autres des graines

& des fleurs. Ceux qui ne portent que des graines, sont les *champignons* proprement dits, le *poreux*, l'*hérissé*, la *morille*, les *fongoïdes*, la *vesse de loup*, les *agarics*, les *coralle-fungus* & les *truffes*. Ceux qui portent des graines & des fleurs sont, les *thyphoïdes* & l'*hypoxilon*. Les graines se font sentir au toucher, en maniere de farine, dans les champignons dont la tête est feuilletée en dessous, lors sur-tout qu'ils commencent à se pourrir. On les apperçoit aisément à la faveur de la loupe, dans les lames de ceux dont les feuillets sont noirs à leur marge. On les trouve sous la forme d'une poussiere dans ceux que l'on nomme *vesse de loup*. Toutes ces graines sont très-astringentes : l'on s'en sert pour arrêter les hémorragies considérables.

On ne voit guere de plante qui fournisse plus de variétés en grosseur, en hauteur, en étendue & en différence de couleur des cannelures & du chapiteau, que ne le fait celle-ci. La plupart des champignons n'ont point de racines : d'autres ont à sa place une mucosité semblable à l'empatement de quelques *fucus* : d'autres ont des fibres qui forment quelquefois un réseau à mailles inégales, dont quelques-unes produisent des plantes semblables à leur mere. Il y a encore l'*amanita* ou champignons à feuillets, le *mucor* & les genres voisins du mucor.

On peut faire une division générale & bien importante en *champignons nuisibles* & en *champignons bons à manger*. C'est ici que l'erreur est bien fatale ; l'expérience faite en tous lieux, en tous pays sur ceux de la meilleure qualité, ne tend pas trop à nous rassurer sur leur usage bienfaisant ; car ceux que l'on mange avec sécurité par rapport à leur bon goût, deviennent aisément dangereux ou pour avoir été cueillis trop tard, ou par la nature du lieu où ils croissent, ou par le suc dont ils se nourrissent, ou par le voisinage de ceux qui se pourrissent, ou de ceux qui sont par hasard empoisonnés. J'avoue que les mêmes champignons ne sont pas également funestes dans tous les pays. L'on en peut dire autant de la ciguë : les Russes, selon M. *Haller*, mangent les champignons que nous croyons les plus dangereux, ceux-là même dont on se sert

pour tuer les mouches. Ces peuples y ont reconnu une qualité enivrante, ſans avoir ceſſé d'en faire uſage. L'on ne doit manger qu'avec beaucoup de modération, de ceux même qui ont toutes les conditions requiſes de ſalubrité apparente, parce que leur nature ſpongieuſe les rend de très-difficile digeſtion.

Les ſymptômes fâcheux & même mortels que les mauvais champignons cauſent, ſont ſur-tout le vomiſſement, l'oppreſſion, la tenſion de l'eſtomac & du bas-ventre, l'anxiété, des tranchées dans les entrailles, la ſoif violente, la cardialgie, la dyſſenterie, l'évanouiſſement, le hoquet, le tremblement de preſque toutes les parties du corps, la gangrene & la mort. Excepté les deux derniers ſymptômes, nous avons malheureuſement éprouvé ſucceſſivement tous les autres dans un voyage que nous fimes en Angleterre. Un tableau de ſi funeſtes accidens eſt-il bien propre à nous donner du goût pour un mets de ſenſualité ſi voiſin du poiſon, ſur-tout n'étant pas toujours bien certains d'en manger de ſalutaires, à cauſe de leur figure trompeuſe, de l'ignorance, de la négligence, du manque d'attention des gens qui les cueillent ou qui les apprêtent!

Quoi qu'il en ſoit, les champignons ſont un mets dont les anciens gourmands étoient auſſi curieux que les modernes. La ſenſualité l'emportant ſur le danger, on a fait un art d'élever des champignons ſur des couches de fumier, & même en pleine campagne. On en fait venir dans les jardins en toute ſaiſon. Pour cet effet, on fait dans le mois de Juin des couches de fumier qui contiennent du crottin de cheval. Au commencement du mois d'Août les crottes de cheval commencent à blanchir, & ſont parſemées de petits cheveux ou filets blancs, déliés, branchus & tortillés autour des pailles dont le crottin eſt formé: ce crottin alors ne ſent plus le fumier, mais il répand une odeur de champignon. Ces filets blancs ne ſont que les germes développés des champignons: l'extrémité de ces filets s'arrondit, groſſit en bouton, & devient en ſe développant, un champignon. Le champignon crû de cette maniere, vient par groſſes touffes qui repréſentent

tent une petite forêt : les uns ne ſont qu'en boutons, tandis que les autres ſont tout formés. Peut-être chaque touffe de champignon étoit-elle enfermée dans la même graine. Ces filets blancs ou germes de champignons peuvent ſe conſerver long-temps ſans pourrir ; & même deſſéchés, ils reviennent & produiſent des champignons lorſqu'on les remet ſur des couches.

Ce ſont ces champignons qui croiſſent ſur couche, dont on fait uſage dans les ragoûts. *Fungus campeſtris, eſculentus, vulgatiſſimus, Pariſienſ.* M. *Haller* dit qu'il y a d'autres eſpeces auſſi délicates que ce champignon. Tel eſt le *laſeras* jaune, ou l'*oronge*, la *chanterelle*, le *champignon à lait doré.* Les légiſlateurs en cuiſine, les *maîtres de la ſcience de la gueule* (ainſi que s'exprime *Montagne*), croient être parvenus à diſtinguer ſans mépriſe, les bons champignons d'avec les mauvais. Ils aſſurent que les bons champignons ſont ceux qui prennent leur accroiſſement dans la durée d'une nuit, ſoit naturellement, ſoit par art ſur des couches de fumier; qu'ils doivent être d'une groſſeur médiocre, à-peu-près de celle d'une *châtaigne*, charnus, bien nourris, blancs en deſſus, rougeâtres en deſſous, d'une conſiſtance aſſez ferme, moelleux en dedans, d'une odeur & d'un goût agréables: qu'au contraire les champignons mauvais & pernicieux ſont ceux qui ayant demeuré trop long-temps ſur la terre, ſont devenus bleus, noirâtres ou rouges, & dont la tige eſt devenue creuſe. Mais ces marques générales ne ſatisferont pas aiſément des Phyſiciens ; ils demandent des marques caractériſtiques qui indiquent dans le grand nombre des variétés d'eſpeces de *champignons* naturels, les *bonnes*, les *douteuſes* & les *pernicieuſes*: connoiſſance bien importante.

On prétend qu'il y a certaines eſpeces de champignons dont l'odeur a produit à des perſonnes une eſpece d'épilepſie, & qu'une femme tomba dans une maladie qui dégénéra en folie, pour avoir mangé des champignons vénéneux. M. *le Monnier* rapporte dans un des Mémoires de l'Académie, les accidens fâcheux arrivés à toute une famille pour avoir mangé du *fungus mediæ magnitudinis* cueilli dans la châtaigneraie de

Chambourcis. Il paroît que les ſymptômes produits ſi promptement ſur les fibres nerveuſes, ſont occaſionnés par des particules âcres & cauſtiques. Il eſt donc avantageux de bien laver dans de l'eau, & encore mieux dans du vinaigre, les champignons que l'on regarde comme de bonne eſpece, parce que ces fluides enlevent le peu de parties âcres qui pourroient être nuiſibles. M. *le Monnier* a eu le même ſentiment ſur la nature du champignon.

Si toutefois quelqu'un par ignorance, par gourmandiſe, par témérité ou par peu de confiance dans ces ſages préceptes, avoit mangé des champignons empoiſonnés, le meilleur remede eſt d'abord d'avoir recours aux vomitifs pour débarraſſer promptement l'eſtomac de ce poiſon. Si on n'en a point ſous ſa main de tels que l'on déſire, comme la guériſon ne dépend que de la promptitude du ſecours, on peut mettre du ſel marin dans de l'eau tiede, en faire boire au malade quantité & coup ſur coup : cette eau diſſout le champignon, irrite l'eſtomac & provoque au vomiſſement. On doit faire ſuccéder les minoratifs, les ſavonneux, les adouciſſans, comme le lait & les cataplaſmes émolliens pour diſtendre les parties à l'extérieur. M. *Bourgeois* dit que pour émouſſer & envelopper la cauſticité des champignons, adoucir en même temps l'éroſion & l'inflammation qu'ils produiſent ſur les membranes de l'eſtomac & des inteſtins, il faut faire uſage, & à grandes doſes réitérées, d'huile, des décoctions de racines & de ſemences mucilagineuſes, des gelées de corne de cerf & d'ivoire, des diſſolutions de gommes arabique & adragante dans l'eau de roſe, après avoir fait précéder les émétiques & les laxatifs doux.

Les différens corps ſur leſquels peuvent croître diverſes eſpeces de champignons, nous préſentent des phénomenes dignes d'attention. M. *Méri* a vu à l'Hôtel-Dieu de petits champignons plats & blanchâtres, ſur des bandes qui avoient été trempées dans l'oxicrat & enſuite appliquées ſur les membres fracturés des malades. M. *Lémeri* a obſervé le même phénomene. On a vu de même des champignons croître en vingt-quatre heures & parvenir à la groſſeur du doigt, ſur des ban-

delettes dont on enveloppoit les jambes d'un enfant rachitique, & sur lesquelles on assujettissoit des éclisses. M. *de Fougeroux* a communiqué à l'Académie des Sciences une observation d'une autre nature, mais qui contribue encore à faire voir combien ce végétal singulier a de vertu productive, & combien il s'accommode aisément de toutes sortes de situations: il s'agit d'un champignon qui avoit pris sa croissance sur un autre, mais en sens renversé ; en sorte qu'il y étoit adhérent par sa partie arrondie, & présentoit au dehors sa partie concave & feuilletée, surmontée d'un pédicule qui paroissoit très-net, & n'avoir jamais été attaché à aucun corps d'où il eût pu tirer sa nourriture. Ces phénomenes singuliers donnent lieu de croire que les graines de champignon étant extrêmement fines, peuvent être aisément transportées sur différens corps, & qu'elles éclosent & deviennent sensibles dans les endroits où elles trouvent des sucs & un degré de chaleur propres à les faire paroître.

Il en est de même pour les champignons de cuisine. Les crottes de cheval ne renferment donc pas seulement les graines de ces champignons ; mais elles ont aussi un suc & même une chaleur propre à les faire germer, de même que le suc qui se trouve dans la racine du *panicaut* lorsqu'il se pourrit, fait éclore le germe du plus délicat de tous les champignons (l'*oronge*) qui naissent en Provence & en Languedoc ; ainsi la mousse fait germer la graine des *mousserons*. C'est par la même raison que quelques especes de *champignons*, de *morilles*, d'*agarics* & d'*oreilles de judas*, ne viennent qu'aux racines & aux troncs de certains arbres. D'autres, comme la *chanterelle*, la *davere*, viennent en pleine terre à l'ombre.

Nous allons, suivant notre plan ordinaire, présenter dans un tableau raccourci les diverses especes de *champignons* qui sont de quelque usage, & auxquels on peut appliquer une partie des choses que nous avons dites ci-dessus : on les connoîtra mieux par contraste. Nous parlerons donc des *mousserons*, des *morilles*, des *truffes*, de la *pierre à champignon*, de la *vesse de loup* & de l'*oreille de judas*.

Mousseron.

MOUSSERON ou MOUCERON, *fungus vernus, esculentus, pileolo rotundiori.* C'est une petite espece de champignon qui croît au printemps dans les bois au milieu de la mousse, sous les arbres, même entre les épines, dans les prés ; il en revient chaque année au même lieu d'où l'on en a tiré. On les reconnoît à leurs petits pédicules cylindriques, crêpus, ridés à leur base, très-courts, qui soutiennent de petites têtes de la grosseur d'un pois ; mais qui deviendroient beaucoup plus gros si on ne les arrachoit pas : ils sont garnis en dessous de plusieurs sillons qui s'étendent du centre à la circonférence. Toute la substance de ces champignons, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, est blanche, charnue, spongieuse, agréable au goût & d'une bonne odeur ; c'est pourquoi on les emploie dans les meilleures tables dans les sauces. Nos Cuisiniers s'exercent à les présenter en ragoût sous toutes sortes de faces ; & l'on nous offre à manger des croûtes aux *mousserons*, des *mousserons* à la crême, à la provençale, &c.

Morille.

MORILLE, *boletus esculentus*, seu *fungus cavernosus aut porosus.* C'est une espece de *champignon* qui porte des graines. Ce champignon est de la grosseur d'une noix ; quelquefois plus. Sa substance est charnue, toute percée de trous ; de sorte qu'elle ressemble très-bien à des rayons de miel. Sa couleur est d'un blanc un peu rougeâtre, ou fauve ou noire : elle est concave en dedans, blanche & comme enduite d'une fine poussiere. Le pédicule qui soutient la morille est tout blanc, creux & garni à sa partie inférieure de racines menues & filamenteuses.

Quelques personnes distinguent quatre especes de *morilles* par leur grosseur, leur figure & leur couleur. On trouve cette plante au printemps dans le bois de Vincennes, dans la forêt de Saint-Germain, dans la vallée de Montmorency, & dans la plupart des lieux herbeux, humides, &c.

Les morilles récentes ou feches, préparées de différentes manieres, paffent pour délicieufes. On les met dans différens affaifonnemens. Qui n'a oui parler aux gourmands de *morilles* farcies, de *morilles* frites, de *morilles* à l'italienne, de *morilles* au lard, de pain aux *morilles* & de tourtes aux *morilles ?* On fait un grand ufage de crême aux *morilles* pour exciter à l'acte vénérien, & difpofer efficacement ceux qui en mangent à le fatisfaire. Les Romains beaucoup plus voluptueux que nous faifoient leurs délices de *morilles*. Néron appeloit ce genre de nourriture le *ragoût* ou *mets des Dieux*, *cibus Deorum*, parce que Claude dont il fut le fucceffeur, empoifonné par des morilles, fut mis au rang des Dieux; mais ces morilles, fuivant *Suétone*, étoient farcies de poifon, *boleti medicati*.

Truffe.

TRUFFE, *tubera*. Il paroît que la truffe eft regardée comme une efpece de *champignon*, puifqu'on la range dans la claffe des *champignons* qui portent des graines. La truffe a la forme d'une maffe charnue, informe, prefque ronde, raboteufe, marbrée ou veinée ordinairement; ce qui défigne une organifation. On en trouve de grifes & de noires. Lorfqu'elles commencent à naître, elles ne font guere plus groffes qu'un pois: on dit qu'on en a vu quelquefois, mais très-rarement, qui pefoient jufqu'à une livre. La truffe naît & croît dans la terre, & ne paroît point au dehors. Comme les cochons en font fort friands, quand ils en trouvent en fouillant la terre, ils annoncent leur bonne fortune par des cris de joie: cette indifcrétion avertit bientôt le Pâtre: celui-ci aux aguets accourt, les écarte, les chaffe à coups de bâton, & réferve cette trouvaille pour les tables où fe trouvent des palais plus délicats. On reconnoît encore les endroits où elles font fous terre, lorfqu'en regardant horizontalement fur la furface de la terre, on voit voltiger au-deffus d'un terrain léger & plein de crevaffes, des effaims de petites mouches qui font produites par de petits vers fortis des truffes, & qui y avoient été dépofés par de femblables

mouches dans l'état d'œufs. C'eſt en Septembre & en Octobre que l'on fait la recherche des truffes. Communément on ne trouve point d'herbe dans les endroits où il y a de ces ſortes de champignons : les pays chauds, les lieux ſecs & ſablonneux, tels que certains lieux du Périgord, du Limouſin, de l'Angoumois, de la Gaſcogne & particuliérement de l'Italie, ſont les endroits où l'on en trouve. Il y en a de pluſieurs eſpeces; mais les plus excellentes ſont de moyenne groſſeur, bien nourries, dures, ayant beaucoup d'odeur, & une ſaveur particuliere qui eſt très-agréable pour bien des perſonnes. La Savoie produit une eſpece de truffe qui peſe quelquefois juſqu'à deux livres, & qui a exactement le goût de l'ail: ces eſpeces ſont agréables pour les perſonnes flattées de cette ſorte de ſaveur.

On trouve dans les forêts épaiſſes & les montagnes eſcarpées d'Allemagne & de Hongrie, une eſpece de truffe de la groſſeur d'une noix, d'un noir pourpré & d'une dureté moyenne, d'une odeur ſpermatique: c'eſt le *boletus cervi* des Auteurs. On donne de grands éloges à ces truffes; on s'en ſert dans les remedes qui excitent à l'amour.

Racine de Champignon, appelée improprement Pierre a Champignon, *fungifer lapis*. La racine de champignon ſe trouve en différens endroits du royaume de Naples, & particuliérement dans la Pouille. Elle produit preſque en tout temps de grands champignons blanchâtres, poreux en deſſous, dont la tête qui eſt convexe, eſt ſoutenue par un pédicule d'environ cinq pouces de haut. Ce champignon eſt charnu, bon à manger, & fort recherché dans les pays où il ſe trouve. On tranſporte cette racine en différens endroits de l'Italie; & on en a vu en France qui ont végété pendant quelques années, & produit des champignons. Elle eſt vivace & d'un volume aſſez conſidérable. Il y a des endroits où, quand cette racine eſt couverte d'un peu de terre, & enſuite arroſée d'eau tiede, elle produit des champignons au bout de quatre jours.

Vesse de Loup.

VESSE DE LOUP, *fungus rotundus orbicularis* aut *lycoperdon bovista.* C'est une espece de champignon un peu arrondi, environ de la grosseur d'une noix, membraneux, & dont le pédicule n'est presque point apparent. Quand il est jeune, il est couvert d'une peau blanchâtre & cendrée, qui n'est point lisse, mais comme composée de plusieurs grains, renfermant d'abord une pulpe molle, spongieuse dans la suite. Lorsque ce champignon est arrivé à sa maturité, il est noirâtre; sa pulpe se desseche, se convertit en une poussiere d'un brun jaunâtre; si on comprime ou écrase ce champignon, il se creve, pete & jette une poussiere très-puante en maniere de fumée. Cette poussiere examinée au microscope paroît être une infinité de petits globules garnis d'une petite pointe. Ces globules sont autant de graines qui s'implantent dans la terre & reproduisent la plante.

Cette espece de *vesse de loup* croît aux environs de Paris: on en voit une espece sur les Alpes qui croît de la grosseur de la tête. Ce champignon pris intérieurement, est un dangereux poison; mais employé à l'extérieur, c'est un excellent astringent. En Allemagne, tous les Barbiers ont de ces vieux & grands champignons qu'ils font sécher. Ils les réduisent en poudre: cette poudre jetée sur les plaies, arrête le sang, desseche les ulceres purulens, & arrête les hémorroïdes. On ne doit point manier ni employer ce champignon sans précaution, parce que sa poudre lancée dans les yeux produit de grandes ophtalmies, ou inflammations des yeux.

Oreille de Judas.

OREILLE DE JUDAS OU CHAMPIGNON DE SUREAU, *agaricus auriculæ formâ.* Espece de champignon ainsi nommé parce qu'il a la figure & souvent la grandeur de l'oreille d'un homme. Il croît sur le sureau qui fournit à ce champignon le suc qui lui est propre pour le faire paroître. On en fait usage, écrasé & appliqué extérieurement comme d'un résolutif, pour les tumeurs & les

inflammations de la gorge. Nous avons vu à Rouen des Médecins en donner en gargarisme pour laver la gorge dans l'angine : on faisoit alors bouillir ce champignon dans du lait. Nous avons parlé de l'agaric au mot *Agaric*. On peut consulter les deux volumes avec figures *in*-4°. que le Docteur *Schæffer* vient de publier sur les champignons.

CHAMPIGNON MARIN. Nom qu'on donne à un animal marin de couleur rouge, qui n'a point de sang, & qui se voit dans l'île de Cayenne & ailleurs. On le donne aussi à deux autres productions: l'une est un zoophyte, c'est l'*anémone de mer* ; *voyez ce mot*. L'autre est un polypier de la nature des madrépores, lamelleuse, pierreuse, ordinairement arrondie & conique, convexe d'un côté & concave de l'autre. Leur face convexe est feuilletée, & les lames sont minces, larges, plus ou moins dentelées, partant d'une fente ou sillon assez profond qui est au sommet, & allant aboutir en droite ligne à la circonférence, où elles se replient pour remonter au sommet de la partie concave. Ce polypier est quelquefois oblong & peu conique, ses lames sinueuses sont entrecoupées, ce qui lui donne un aspect chatoyant. On l'appelle *champignon limace*. Si les lames sont radiées, on lui donne le nom de *taupe marine*, & celui de *chenille marine* quand le champignon est courbé de façon à imiter une chenille pliée en deux dont la tête & la queue se rapprochent. En général ces polypiers sont semblables pour la figure à un champignon dépouillé de la peau qui couvre ses feuillets cellulaires ou dont la partie inférieure seroit en dessus. Le champignon de mer madrépore est très-dur. Les plus grands qui ont quelquefois une forme conique, pourroient couvrir la tête ; aussi les appelle-t-on *bonnets de Neptune*. Voyez ce mot & celui de FONGIPORE.

CHANCELAGUA. Plante de la nouvelle Espagne. Elle croît en abondance aux environs de Panama. Son goût est amer comme celui de la centaurée, & son infusion a l'odeur aromatique du baume du Pérou. Telle elle est la description, peut-être trop succinte, qu'on trouve de cette plante dans les *Mém. de l'Acad. ann.*

1707. *pag.* 52. On lui attribue à-peu-près les mêmes propriétés du *quinquina* : sa dose est d'un à deux gros prise en infusion la plus chaude qu'il est possible. Quand le malade a pris ce remede, on le couvre bien & on le fait suer.

M. *de Bougainville* nous a donné un paquet de cette plante. Elle ressemble assez à notre petite centaurée d'Europe, elle est un peu moins haute. On la nomme aussi *cachen-lagum* ou *cancha-lagua*; elle se nomme en Chily *cachin-lagua*. On en fait des gargarismes pour les maux de gorge : en breuvage, c'est un excellent fébrifuge.

CHANCELAGUE. C'est le *canchilagua* ou le *canchalagua* des Espagnols. Plante que l'on regarde comme une une espece de petite centaurée à fleur de couleur pourpre, & qui croît à Guayachili dans le Pérou, où on en récolte une grande quantité. Elle s'éleve à la hauteur d'un pied : ses tiges sont rameuses, coudées ; sa racine est insipide, ligneuse ; la tige anguleuse ; les feuilles sont conjuguées, & au sommet des rameaux. La fleur a un calice tubuleux, échancré en cinq parties longues & pointues ; la corolle est monopétale & de couleur pourpre, infundibuliforme ; l'ovaire se change en deux capsules oblongues, en parties cylindriques, unies & striées, & qui renferment dans la maturité du fruit, quantité de petites semences, de couleur obscure & d'une saveur fort amere. On estime cette plante, apéritive, emménagogue, fébrifuge & très-antivermineuse, prise en substance à la dose d'un demi-gros. Prise en théi-forme, & en grande quantité, elle purge, & est sudorifique. Cette plante, si usitée dans les Indes Espagnoles, paroît être le *chancelagua*.

CHANTERELLE. Nom donné à une espece de *champignon*. Voyez ce mot.

CHANTRE ou CHANTEUR, ou POUILLOT, *asilus*. Petit oiseau du genre du becfigue, espece de petit roitelet cendré & non crêté. Sa femelle pond cinq œufs à coque blanche & tiquetée de roux : cet oiseau habite les bois où il vit d'insectes.

CHANVRE, *cannabis*. C'est une plante annuelle des plus utiles, dont il y a deux especes qui croissent

toutes deux de la même graine : l'une porte les fleurs mâles ou étamines ; l'autre porte la graine.

La tige de ces plantes eſt quadrangulaire, velue, rude au toucher, unique, creuſe en dedans, haute de cinq ou ſix pieds, couverte d'une écorce qui ſe partage en filets. Ses feuilles naiſſent ſur des queues oppoſées deux à deux ; elles ſont diviſées juſqu'à la queue en quatre, cinq, ou en un plus grand nombre de ſegmens étroits, d'un vert foncé, rudes, & d'une odeur forte. L'eſpece qui porte les étamines ou la fleur, & qui eſt l'eſpece fécondante, eſt appelée improprement par les gens de la campagne, *chanvre femelle* ; & ils nomment l'autre eſpece qui porte les fruits, *chanvre mâle.* En changeant cette fauſſe application des noms, on retrouve la vérité.

Dans l'eſpece de chanvre à fleurs, les fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles ſur un pédicule chargé de quatre petites grappes placées en ſautoir, compoſées d'étamines. Les fruits naiſſent en grand nombre le long des tiges ſur l'autre eſpece, ſans aucune fleur qui ait précédé: ils ſont compoſés de piſtils, enveloppés d'une capſule membraneuſe. A ces piſtils ſuccedent des graines arrondies, liſſes, qui contiennent une amande blanche, douce, huileuſe, & d'une odeur forte. Cette graine porte le nom de *chenevis.*

On ſeme du chanvre dans preſque tous les pays, à cauſe des filamens que l'on retire de ſes tiges, & dont on fait des toiles plus ou moins belles, ſuivant la nature du terrain où le chanvre a crû, les préparations qu'on a données à la terre, la bonté de la graine, le temps de la récolte, & la maniere dont on le prépare. On en fait auſſi des voiles pour les vaiſſeaux, & des cordes, dont l'utilité dans l'emploi de nos machines & pour la marine, eſt aujourd'hui connue de toutes les nations.

Un objet ſi intéreſſant a attiré les yeux de pluſieurs Obſervateurs très-intelligens & très-induſtrieux. MM. *Dodart*, *Duhamel* & *Marcandier*, nous ont donné des Traités remplis d'expériences & de vues intéreſſantes ſur cette matiere. On trouve auſſi dans un Mémoire de la Société d'Agriculture de Berne, d'excellentes

inſtructions ſur la culture du *chanvre.* L'Auteur de ce Mémoire, dont nous allons extraire l'eſſentiel, avoit étudié les Ouvrages des Auteurs précédens.

Quoique le chanvre croiſſe à-peu-près par-tout, les terrains qui lui conviennent le mieux ſont les terres graſſes & humides. Comme il ſupporte mieux le froid que le chaud, il réuſſit mieux auſſi dans les pays du Nord & les lieux tempérés, que dans les pays chauds: il ſe plaît ſinguliérement ſur le bord des rivieres. On en ſeme, dit-on, aſſez en France, pour que ce Royaume ſoit en état de ſe paſſer des Etrangers à cet égard. On voit cependant dans le nouveau volume de la *Société d'Agriculture de Bretagne*, qu'elle fait des plaintes ameres de ce que Sa Majeſté tire du Nord la plus grande partie de ſes approviſionnemens en chanvre. Quelques perſonnes prétendent, que la ſupériorité du chanvre du Nord, a plus contribué que l'inſuffiſance de la Province à faire négliger ceux de la Bretagne; mais cette opinion eſt démontrée très-fauſſe, puiſque, ſuivant les expériences de M. *Duhamel*, les *chanvres de Riga* ont donné moins de premier brin par quintal, que les *chanvres de Lanion.* De plus, on obſerve dans la marine, que le chanvre de Riga pourrit plus promptement que celui de Bretagne. Dès qu'on favoriſera cette branche importante de commerce, le cultivateur, travaillant à l'envi dans un climat favorable, en fera d'abondantes récoltes, qui ſuffiront bientôt au beſoin d'une partie de la navigation commerçante. On en cultive en Angleterre, mais pas aſſez pour fournir la marine du Roi: il en eſt encore de même à l'égard des Provinces-Unies. Si à l'Amirauté d'Amſterdam, (ville où les Hollandois ont leur plus grand magaſin pour la marine) l'on voit tant de chanvre, ce n'eſt point totalement de leur crû; quoique leur ſol ſoit très-convenable à la culture de cette plante, ils en tirent de leurs voiſins, & ſur-tout de Riga.

Il eſt eſſentiel, avant de ſemer le chanvre, d'avoir bien préparé la terre par des engrais, par des labours multipliés. C'eſt une excellente méthode, lorſqu'on laboure la terre pour la premiere fois, que d'entaſſer les gazons & de les brûler; ils fourniſſent, par ce

moyen, un sel propre pour la végétation. On doit choisir pour semence, de la graine d'une couleur obscure qui marque sa maturité, de l'année précédente; car, plus vieille, elle ne vaut rien. On doit la semer en Avril, plutôt ou plus tard, suivant le climat & la saison. Dans les terres grasses, on seme plus épais que dans les terres seches & maigres : il faut que la semence soit mise très-profondément en terre, bien recouverte, & la défendre, jusqu'à ce qu'elle soit levée, contre les oiseaux qui en sont fort avides.

Le chanvre leve fort vîte dans une terre mouillée; c'est le contraire dans une terre seche, à moins que l'art ne vienne à son secours. S'il leve rare, il est à craindre que l'herbe ne l'étouffe; dans ce cas, il faut arracher les mauvaises herbes : mais dès que le chanvre est plus grand que l'herbe, il l'étouffe en la privant d'air. En Angleterre, où on cultive le chanvre pour faire des cordages & des toiles grossieres pour les voiles, lorsque la graine est levée, on arrache beaucoup de chanvre, ensorte qu'il reste un pied de distance entre chaque tige : la plante ainsi isolée, prend plus de nourriture, jouit davantage des influences de l'air, devient plus grosse, & donne par conséquent des fils plus gros. Lorsqu'on cultive le chanvre pour en faire des toiles d'un usage ordinaire, on le laisse lever épais; par ce moyen, les tiges plus fines & plus pliantes, donnent des fils plus fins. Le fil que l'on tire du chanvre fin, est aussi fort que celui du chanvre grossier.

Vers le mois de Juillet, lorsqu'on apperçoit que le chanvre, que nous avons appelé *mâle*, & que les paysans nomment *femelle*, commence à devenir jaune vers le haut & blanc vers la racine, & qu'on voit tomber les fleurs à étamines; dès qu'on juge que la poussiere de ces étamines, presque toute dissipée, a eu le temps de féconder les fruits, il faut alors arracher ce *chanvre mâle* brin à brin; il ne pourroit rester plus long-temps sur pied, sans préjudice : si on l'arrachoit trop tôt, la graine ne seroit point fécondée, on ne trouveroit que des grains vides & trompeurs. On n'arrache le *chanvre femelle* qu'un mois après, ou même

plus. Après avoir arraché le chanvre, on le lie par faiſceaux, & on le diſpoſe la tête en haut, afin que le ſoleil le faſſe ſécher. On le bat enſuite pour en tirer la graine : celle qui ſe ſépare facilement, eſt la meilleure & la plus propre pour la ſemence.

Préparation du Chanvre.

Lorſque le chanvre a été arraché, il faut le faire rouir. M. *Marcandier* juge qu'il eſt plus avantageux de faire cette opération lorſque le chanvre eſt encore verd, & que les ſucs circulent encore, que d'attendre qu'il ſoit ſec ; car il a obſervé que, lorſqu'il pleut ſur du chanvre à moitié ſec, la pluie le tache & le noircit: d'ailleurs, ſuivant cette méthode, il ne faut que trois ou quatre jours pour le faire rouir ; au lieu que ſi on le laiſſe ſécher auparavant, il faut huit ou dix jours.

Pour faire rouir le chanvre, on doit le mettre dans une mare d'eau expoſée au ſoleil, (ce lieu s'appelle *routoir* ou *rutoir*). Après avoir coupé la tête & les racines qui ſont inutiles, on l'entaſſe en bottes, & on le charge de pierres, afin qu'il plonge dans l'eau.

La police doit veiller à ce qu'on ne faſſe point rouir le chanvre dans des eaux courantes ; car l'eau dans laquelle on macere le chanvre, devient ſi puante, que c'eſt un très-dangereux poiſon pour ceux qui en boivent, & les antidotes les plus excellens, donnés à temps, ont bien de la peine à y remédier. Cependant en baſſe Bretagne, où l'on regarde le chanvre comme une matiere de premiere utilité, parce que la ſureté de la plupart des vaiſſeaux, & même des barques qui font le cabotage, dépend de leur bonne qualité, on ne balance point à rouir dans des eaux courantes les chanvres, qui en chaſſent tout le poiſſon, & ſur-tout le *ſaumon.*

D'autres font rouir leur chanvre, en l'expoſant ſur le pré, à la roſée & au ſoleil. Le but de l'opération que l'on appelle *roui*, eſt de diſſoudre une ſubſtance gommeuſe qui attache à la tige les fils de l'écorce, afin qu'on puiſſe les ſéparer plus facilement. Si on laiſſe le chanvre rouir trop long-temps, il ſe pourrit, & le fil

en eſt plus foible. S'il y reſte trop peu, on ne peut pas le ſéparer : l'expérience ſeule apprend le temps qu'il faut l'y laiſſer. L'eau, la température de l'air, le chanvre même y apportent de la différence, ſuivant les obſervations de M. *Duhamel*. Cet Académicien a trouvé, 1°. que le chanvre étoit plutôt roui dans une eau dormante que dans une eau courante, dans une eau trouble que dans une eau claire; 2°. qu'il eſt plutôt préparé dans un temps chaud, que dans un temps froid; 3°. que le chanvre qui a crû dans une terre légere, qui a toujours eu aſſez d'humidité, qui a été cueilli de bonne heure, ſe rouit plus vîte que celui qui a crû dans une terre forte & dans des lieux ſecs. On dit que le chanvre qui demande le moins de temps pour être roui, vaut mieux que l'autre, parce que le fil en eſt plus fort.

Comme le chanvre femelle reſte plus long-temps en terre, qu'il reçoit plus de nourriture, le fil qu'il donne eſt plus groſſier & plus fort : le chanvre mâle, qu'on cueille le premier, donne des fils plus fins, & eſt le plus eſtimé pour faire la toile.

Lorſque le chanvre a été bien roui, on le lave & on le fait ſécher, les uns au ſoleil, les autres dans un ſéchoir. Il s'en éleve alors une vapeur forte, inébriante, & très-ſtupéfiante, dont on doit toujours ſe méfier quand on le deſſeche dans un lieu fermé ou peu aéré. Le chanvre ayant été ainſi préparé, les filamens ou fibres longitudinales, ſe détachent aiſément, & on les ſépare de la partie ligneuſe, en le *teillant*, c'eſt-à-dire, en rompant le bout d'un tuyau, & en tirant d'un bout à l'autre l'écorce qui eſt autour. Cette opération, uſitée dans certains pays, eſt très-longue. Le plus communément on l'*eſpade*, c'eſt-à-dire, on le broie ſous une machine faite exprès, & que l'on appelle *macque* ; de cette maniere, on fait beaucoup plus d'ouvrage en bien moins de temps. La *Société d'Agriculture de Bretagne* ſe propoſe d'examiner par l'expérience, ſi la *macque* ou *broie* de Livonie, dont M. *de Choiſeul* a fait venir un modele, & qui differe un peu de la nôtre, ne lui eſt pas préférable, comme on le conjecture par l'examen de ſa ſtructure, qui paroît

propre à détruire moins les filamens du chanvre, lorsqu'on le mâche. Par l'opération de la macque, le fil se détache de la chenevotte, qui, pour lors, est réduite en poussiere. La filasse, quoiqu'ainsi préparée, contient encore beaucoup de parties étrangeres, dont il faut la débarrasser. Pour cet effet, les uns la battent; d'autres la pilent dans des mortiers de bois; d'autres, comme dans certains endroits de la Livonie, la font passer sous un grand rouleau fort pesant, mu par le moyen d'une roue à eau, & qui roule sur une table ronde avec une extrême rapidité. Les fils du chanvre qui a passé sous cette machine, se divisent & se séparent mieux que par la premiere opération. L'inconvénient de cette méthode, est qu'elle fait beaucoup de poussiere, qui occasionne aux ouvriers des maladies très-dangereuses.

Après que le chanvre, par ces premieres opérations, a été dépouillé de la partie ligneuse, on le passe successivement sur des especes de peignes de fer, gros d'abord, & ensuite sur de plus fins : par cette manœuvre, le chanvre acquiert de la douceur, de la blancheur & de la finesse.

Lorsque le chanvre a été assez long-temps dans l'eau, pour que l'écorce, qui est toute composée de fils, puisse se détacher aisément, cette écorce, encore dure & élastique, ne paroît pas propre à produire des fils assez fins. M. *Marcandier*, après des expériences réitérées, & faites avec une intelligence suivie, qui suppose beaucoup de sagacité & de zele, est parvenu à lui donner facilement & sans frais, toutes les bonnes qualités qui lui manquoient, & à épargner beaucoup la peine & la santé des ouvriers; tant est grand l'empire de l'art sur la nature. Quand le chanvre a reçu la premiere préparation d'être teillé ou broyé, & qu'il est réduit en filasse, il propose de prendre la filasse par petites poignées, de les mettre dans des vases remplis d'eau, & de les y laisser plusieurs jours, ayant soin de les frotter & de les tordre dans l'eau, sans les mêler. Cette opération est comme une seconde espece de rouissage; le chanvre se décharge de sa gomme la plus grossiere : on le tord, on le lave bien à la riviere;

puis on le bat sur une planche, & on le lave encore de nouveau. On reconnoît que le chanvre est purgé de sa crasse, lorsqu'il a un œil clair. Les parties du chanvre se séparent alors, se nettoient, & paroissent aussi belles que si elles avoient passé par le *séran* : on le tord, & on le fait sécher sur des perches.

Le chanvre préparé par cette méthode, paroît composé comme d'autant de fils de soie. Plusieurs expériences ont appris que, par cette opération, le plus malpropre & le moins prisé peut acquérir des qualités qui l'égalent à celui qui est regardé comme le plus parfait. Après cette opération, on remet le chanvre au *séranceur*, pour en retirer les fils les plus fins : on n'est plus obligé de le battre autant, la matiere se travaille plus facilement, & l'ouvrier n'est pas tant exposé à cette poussiere si dangereuse dont nous avons parlé.

Le chanvre ainsi préparé, égale le plus beau *lin*, & ne donne qu'un tiers d'*étoupes*. Cette étoupe, qui jusqu'ici n'avoit été employée que par les cordiers, donne une matiere fine, blanche & douce, dont on n'avoit point encore connu l'usage. On en fait, en la cardant, une ouate qui vaut mieux que les ouates ordinaires : on peut même, en la filant, en faire de très-bon fil. Si on mêle ces étoupes avec parties égales de laine, on en peut fabriquer des ouvrages de bonneterie, de draperie ; mêlangées avec du coton, on en peut fabriquer d'autres ajustemens ou meubles. La soie de chanvre préparée par M. *Marcandier*, peut être blanchie & teinte en diverses couleurs, pour les ouvrages de tapisserie, de broderie, des étoffes, &c. Tels sont les avantages du chanvre. On peut dire, à la gloire de M. *Marcandier*, qu'il a simplifié & rectifié la méthode concernant l'économie champêtre de cette plante & les Manufactures qui l'emploient. Les Nations étrangeres ont couronné M. *Marcandier*, en adoptant sa méthode. M. *le Prince de S. Sévere* a aussi donné la maniere de faire le chanvre fin & aussi beau que celui de Perse. Sa méthode consiste à mettre au fond d'une cuve de bois, de petites bottes de chanvre peigné & lavé, & de verser dessus ce chanvre qui est couvert d'une toile, une lessive chaude, bouillante, & com-

posée d'eau, de soude pulvérisée, & d'un peu de chaux aussi en poudre. Si le chanvre se divise en petits filamens comme de la toile d'araignée, on le retire; sinon, on retire la lessive qui s'est filtrée, on la fait chauffer de nouveau, & on réitere l'opération. Ensuite on lave bien le chanvre dans l'eau claire, puis on le passe dans une eau de savon bouillante, & enfin on le lave bien jusqu'à ce que l'eau sorte claire, & on le fait sécher à l'ombre : alors le chanvre est fin & blanc.

Les feuilles de chanvre paroissent contenir une vertu enivrante & assoupissante. *Kæmpfer* rapporte que, dans quelques endroits des Indes Orientales, on en prépare une boisson qui enivre, & qui est d'usage dans ces pays. Quelques-uns mêlent la graine de chanvre avec les autres alimens, de même que l'orge; mais elle remplit la tête de fumée, & si on en mange trop, elle excite le délire, comme fait la *coriandre*. Cette graine émulsive, bouillie dans du lait, est utile pour la toux & pour la jaunisse. Quelques Auteurs l'ont donnée aussi pour un spécifique contre la gonorrhée, sur-tout lorsqu'elle est accompagnée d'érections fréquentes & douloureuses. On en exprime encore une huile bonne à brûler, & qui est très-résolutive. On dit que si l'on donne de la graine de chanvre aux poules, elles pondront des œufs même au cœur de l'hiver; mais, comme on l'a très-bien observé, cette graine ordinairement les nourrit trop, & les rend stériles, en les faisant devenir trop grasses.

CHANVRE AQUATIQUE, est l'eupatoire femelle bâtarde. *Voyez* Eupatoire.

CHANVRE DES INDIENS. *Voyez* ALOÈS PITTE.

CHAOS. Les anciens Philosophes ont entendu par ce mot, un état de ténebres, un mélange confus de particules de toute espece, sans forme, ni régularité. Les Naturalistes, les Sages du Paganisme, les Théologiens, &c. des premiers siecles, ont embrassé la même opinion : le *chaos* est pour eux le berceau de l'univers; ils rapportent l'origine du monde à une masse informe & confuse de matieres entassées pêle-mêle, & mues en tout sens les unes sur les autres. Des

Philoſophes Platoniciens, &c. admettoient dans le chaos pluſieurs périodes & révolutions, comme des paſſages ſucceſſifs d'un *chaos* dans un autre, juſqu'à ce qu'enfin, ſuivant eux, les lois du mouvement & les différentes combinaiſons aient amené l'ordre des choſes qui conſtituent cet univers. *Burnet* aſſure avec raiſon, que ſi l'on excepte Ariſtote & les Pythagoriciens, perſonne n'a jamais ſoutenu que notre planete ait eu de toute éternité la forme que nous lui voyons; mais que, ſuivant l'opinion conſtante des Sages de tous les temps, ce que nous appellons maintenant le *Globe terreſtre*, n'étoit dans ſon origine qu'une maſſe informe, contenant les principes & les matériaux du monde tel que nous le voyons. *Moyſe*, le plus ancien des Ecrivains, repréſente auſſi, au commencement de l'Hiſtoire Sacrée, le monde comme n'ayant été d'abord qu'une maſſe informe, où les élémens étoient ſans ordre & confondus. Quelle deſcription plus énergique peut-on avoir du chaos? Le *chaos*, ſelon cet Auteur ſacré, étoit une maſſe couverte d'eau.

Quoi qu'il en ſoit du chaos des Anciens & de ſon origine, il eſt conſtant que celui de Moyſe renfermoit dans ſon ſein toutes les natures déjà déterminées, & que leur aſſortiment ménagé par la main de l'Eternel, enfanta bientôt cette variété de créatures qui forment le tableau de l'univers. Ainſi tout, juſqu'à ce temps, étoit demeuré engourdi dans la nature: la ſcene du monde ne ſe développa qu'à meſure que la voix du Créateur rangea les êtres dans cet ordre merveilleux qui en fait aujourd'hui la beauté.

CHAPEAU D'ÉVÊQUE, *epimedium*. Plante qui croît aux lieux humides, dans les prés, même dans les jardins. Sa racine ſe diviſe en pluſieurs parties garnies de fibres en deſſous. La tige de cette plante s'éleve à la hauteur d'environ un pied. Les feuilles ſont amples, larges, pointues comme celles du lierre, vertes, aſſez dures, dentelées tout-autour, & attachées trois à trois à des queues menues & rondes. Les fleurs ſont petites, de couleur variée, rougeâtres, jaunes, rayées de blanc, & à quatre pétales diſpoſés en croix. A ces fleurs ſuccedent des gouſſes compoſées de deux parties,

& qui contiennent des ſemences arrondies. On eſtime cette plante humectante & rafraîchiſſante.

CHAPON, *gallus eviratus.* Jeune coq coupé, ou poulet mâle à qui on a ôté les teſticules. *Voyez à l'article* Coq.

CHARAMAIS, *ambela.* Arbre des Indes, grand comme un néflier, dont la racine eſt laiteuſe : ſes feuilles ſont d'un vert clair, & ſemblables à celles du poirier. Son fruit, appelé *nilica-maram* à la côte de Coromandel, eſt fort anguleux, d'une couleur jaune & d'un goût aigrelet. Il naît en grappe, & contient un noyau pierreux qui reſſemble à une aveline. Les Indiens le mangent communément mûr ou non mûr, confit avec du ſel pour exciter l'appétit : ils en mêlent auſſi dans leurs ſauces. Cet arbre croît dans les forêts & ſur les montagnes éloignées de la mer en Canara, en Décan.

Les Canarins & les Décanois s'en ſervent en décoction pour les fievres : ils en broient la racine avec de la moutarde, & la font prendre aux aſthmatiques. Ce remede purge violemment par haut & par bas : c'eſt un de leurs médicamens les plus utiles.

CHARANSON. *Voyez* Charençon.

CHARBON MINÉRAL, CHARBON DE TERRE ou HOUILLE, *carbo petreus.* C'eſt une ſubſtance inflammable, compoſée d'un mélange de terre, de pierre, de bitume & quelquefois de ſoufre. Elle eſt d'un noir foncé, feuilletée, & ſa nature varie ſuivant les endroits d'où elle eſt tirée. Cette matiere, une fois allumée, conſerve le feu plus long-temps, & produit une chaleur plus vive qu'aucune autre ſubſtance inflammable ; l'action du feu la réduit ou en cendres ou en une maſſe poreuſe & ſpongieuſe, qui reſſemble à des ſcories ou à de la pierre-ponce.

On diſtingue deux eſpeces de *charbon minéral* : la premiere eſt graſſe, dure, compacte, d'un noir luiſant : elle s'allume difficilement, mais donne une flamme claire, brillante, accompagnée d'une fumée fort épaiſſe ; c'eſt la meilleure eſpece.

Le charbon minéral de la ſeconde eſpece eſt tendre, friable, ſe décompoſe à l'air & s'allume facilement, mais il donne une flamme peu vive & de peu de durée,

Cette différence qui provient de ce que celui de la premiere espece est plus chargé de bitume, a donné lieu à la distinction du charbon minéral en *charbon de terre* & *charbon de pierre*. Le premier, plus bitumineux, se trouve plus profondément en terre; le second se rencontre presqu'à la surface, ce qui est cause qu'il est souvent confondu avec des matieres étrangeres.

Il y a des mines de *charbon de terre* dans presque toutes les parties de l'Europe; le plus estimé se tire aux environs de Newcastle, & fait un objet de commerce très-considérable pour la Grande-Bretagne. Il s'en trouve en Ecosse une espece susceptible de prendre le poli à un certain point; aussi en fait-on des tabatieres & des boutons. Les Anglois le nomment *cannel-coal*.

On a annoncé dans les papiers publics d'Angleterre la découverte d'un nouveau *charbon de terre* qui se trouve en Irlande: ce charbon ne donne point de fumée, mais jette à la ronde une flamme bleue & constante, fortement impregnée de soufre, & qui reste suspendue au-dessus en forme de nuages. Ce charbon se trouve en très-grande quantité dans des lits de marbre noir. On prétend qu'il a l'avantage de purifier l'air. Les habitans, voisins de ces mines, jouissent d'un atmosphere clair & net, tandis que dans les autres parties du royaume on est continuellement enveloppé de brouillards épais pendant l'hiver. Les habitans y jouissent d'une bonne santé, ne sont point attaqués de maladies chroniques. Le Docteur *Méad* disoit que si on faisoit usage de ce charbon à Londres, l'air s'y purifieroit, la ville ne seroit plus couverte de vapeurs infectes, & que les maladies qui sont la suite de l'air épais qu'on y respire, disparoîtroient. L'usage de ce charbon sur les vaisseaux seroit très-utile aux Marins, en procurant plus de salubrité à l'air qu'ils respirent sur mer, & les garantissant de la fumée dont tout le vaisseau est infecté, lorsque le vent la rabat dans le vaisseau.

La France possede aussi une grande quantité de charbon de la meilleure espece. Il y en a des mines en Auvergne, en Bretagne, en Normandie, en Hainaut, en Lorraine, dans le Lyonnois, dans le Forez, &c. Celui de Château-la-Morliere en Forez a communé-

ment les plus belles couleurs de l'iris où de la queue de paon. On en trouve de ſemblable dans la mine de St. Hubert, près Saarbruch.

Les ſentimens des Naturaliſtes ſont partagés ſur la formation & ſur la nature du charbon minéral. Le ſentiment le plus plauſible, parce qu'il eſt fondé ſur des obſervations, eſt celui qui attribue au charbon minéral, ainſi qu'aux différens bitumes, au jayet & au ſuccin, une origine végétale. Les couches de charbon minéral ſont ordinairement couvertes de grès, de pierres calcaires, d'argile & de pierres ſemblables à l'ardoiſe, ſur leſquelles on trouve des empreintes de plantes de forêts, ſur-tout de fougeres & de capillaires, dont les analogues ne ſont point de notre continent. Le *mur* ou *ſol* eſt toujours compoſé d'une pierre plus dure que le toit. On voit des eſpeces de charbon minéral, dans leſquelles on remarque la véritable texture des couches ligneuſes. Le *bois foſſile* trouvé depuis quelques années en Allemagne, dans le Comté de Naſſau, prouve d'une maniere convaincante la véritable origine du charbon minéral. A la ſurface de la terre ſe rencontre un vrai bois réſineux, qui n'eſt certainement point de notre continent. Plus on enfonce en terre, plus on trouve ce bois décompoſé, c'eſt-à-dire friable, feuilleté, d'une conſiſtance terreuſe; enfin, en fouillant plus bas, on trouve un vrai charbon minéral. Il y a donc lieu de penſer que par des révolutions arrivées à notre globe, des forêts de bois réſineux ont été enſevelies dans le ſein de la terre, où au bout de pluſieurs ſiecles le bois, après avoir ſouffert une décompoſition, s'eſt changé en un limon ou en une matiere terreuſe, qui a été pénétrée par la ſubſtance réſineuſe que le bois contenoit lui-même avant ſa décompoſition, & enſuite a été minéraliſée. Tel eſt le ſentiment des Chimiſtes & des Naturaliſtes les plus accrédités. On nous permettra d'expoſer nos réflexions ſur la formation des bitumes en général; elles ſont le fruit de nos obſervations dans les différentes mines de charbon ou houillieres que nous avons viſitées pendant plus de douze ans.

C'eſt ordinairement dans les pays montueux &

inégaux que se rencontrent les mines de charbon. On a, pour les reconnoître, des signes qui leur sont communs avec les autres especes de *mines*. Voyez ce mot. Mais ce qui les caractérise plus particuliérement, c'est que dans le voisinage on découvre d'autres mines de charbon, ou des pierres chargées d'empreintes de *lonchites* & autres plantes du même genre. Un autre indice est que pendant les fortes chaleurs de l'été l'air se trouve rempli de vapeurs & d'exhalaisons sulfureuses, & que le terrain est impregné de bitume ou de terre alumineuse. On découvre ces mines à l'aide de la tariere, ou par l'examen des eaux qui viennent des montagnes, où l'on soupçonne qu'il peut s'en trouver. Si le sédiment de ces eaux est noirâtre, ou si c'est une ochre jaune qui, séchée & calcinée, ne soit presque point attirable à l'aimant, ce sont des indices favorables.

Le charbon minéral se trouve ou par couches ou par veines dans l'intérieur de la terre : ces couches varient dans leur épaisseur, qui n'est quelquefois que de deux ou trois pouces; pour lors elles ne valent point la peine d'être exploitées: d'autres au contraire ont une épaisseur très-considérable. On dit qu'en Scanie, près de Helsingbourg, il y a des couches de charbon de terre qui ont jusqu'à quarante-cinq pieds d'épaisseur. Ces couches ou veines suivent toujours une direction parallele aux différens lits des pierres ou de terre qui les accompagnent; mais leur inclinaison varie au point de ne pouvoir être déterminée. On trouve des veines de charbon qui sont inclinées du levant au couchant de plus de trente-six degrés à l'horizon, quelquefois elles se relevent tout-à-coup, prennent une nouvelle direction, rarement elles paroissent horizontales, mais décrivent une courbe en remontant jusqu'à la surface de la terre du côté opposé à la veine principale. *Voyez l'article* FILONS *& celui de* COUCHES DE LA TERRE. Considérant que les veines ou couches de charbon sont communément inclinées & ne se rencontrent point dans les montagnes primitives, mais dans les secondaires ou dans les terrains qui avoisinent celles-ci; d'après la position & la forme de ces couches, &c. nous sommes tentés de croire que le charbon minéral a pour base une

terre argileuſe qui a été dépoſée par verſoir, c'eſt-à-dire précipitée dans des méandres inclinés, que des révolutions locales avoient accidentellement préparés: des eaux limoneuſes s'y précipitant, la terre s'en ſera ſéparée & aura formé les couches matrices du charbon, de-là les feuilletis plus ou moins épais de cette eſpece de bitume terreux: la matiere inflammable minéraliſée (qui eſt le bitume proprement dit) amaſſée dans des cavités qui avoiſinent ces dépôts de couches matrices, & produite par la décompoſition des arbres réſineux, peut-être auſſi des infiltrations de ſubſtances tourbeuſes, terres ſavonneuſes, &c. cette matiere inflammable, dis-je, ſubiſſant une fermentation à l'aide des mélanges, ſe ſera élevée comme au bain-marie, & aura paſſé par les crevaſſes, les méandres, en maſquant & pénétrant les couches matrices dont nous avons fait mention: c'eſt probablement ainſi que la plupart des charbons de terre ont été formés; dans ceux où l'on trouve des empreintes végétales, la terre en eſt argileuſe; & dans ceux où l'on trouve des empreintes animales, ſoit de teſtacées ou de cruſtacées, &c. la terre en eſt marneuſe, auſſi fait-elle efferveſcence avec les acides. Nous avons encore obſervé que le bitume qui rend noir le charbon de terre, n'a cette couleur que parce qu'il a touché immédiatement à la matiere du feu. Sa conſiſtance eſt dûe à la terre qu'il a pénétrée; car ſi le bitume noir s'élevoit à nud dans les ſouterrains & ſe figeoit loin du foyer, il formeroit un bitume ſemblable à celui qui dégorge du fond des eaux, & produiroit ou l'aſphalte ou le jayet. C'eſt le degré de minéraliſation, de concentration, d'évaporation, le voiſinage ou l'éloignement du feu local qui produit des différences entre la peſanteur, la conſiſtance, l'odeur & la couleur des bitumes: le *naphte* & le *ſuccin jaune* ne ſemblent différer que par la conſiſtance: il en eſt de même de l'*aſphalte* & du *jayet* comparés à la *piſſaſphalte* & au *maltha*. Le bitume qui a pénétré la terre matrice du charbon minéral étoit dans l'état de *pétrole*. S'il n'a pas fait corps avec elle, il diſtille par les crevaſſes ou dégorge ſur les eaux dans l'état de fluidité; c'eſt la pétrole même. En un mot, chacun de ces bi-

tumes donne à l'analyse les mêmes produits. *Voyez chacun de ces mots.*

Lorsqu'on a découvert une mine de charbon, on perce deux *puits* ou *bures* qui traversent les couches supérieures & inférieures de la veine de charbon de terre. L'un de ces puits sert à placer une pompe pour épuiser l'eau, l'autre pour tirer le charbon. Ces bures servent aussi à donner de l'air aux ouvriers, & à fournir une issue aux vapeurs dangereuses qui ont coutume d'infecter ces sortes de mines. Il y a deux especes de ces vapeurs ou exhalaisons pernicieuses, qui présentent des phénomenes différens & très-curieux. L'on nomme l'une *mouffette* ou *pousse*, & l'autre *feu brisou.* Voyez *au mot* EXHALAISON le détail de leurs phénomenes, & les moyens que l'on emploie pour se garantir de leurs terribles effets. Comme peu de personnes connoissent assez la méthode de dessécher les mines de charbon à l'aide de la vapeur de l'eau bouillante, nous conseillons de consulter la description de la machine qui se trouve dans le sixieme volume des *Machines approuvées par l'Acad. Roy. des Sciences.*

Les mines de charbon s'embrasent quelquefois d'elles-mêmes, au point qu'il est très-difficile & même impossible de les éteindre : c'est ce qu'on peut voir en plusieurs endroits d'Angleterre, où il y a des mines de charbon qui brûlent depuis un nombre d'années. La mine de Zwickau en Misnie brûle depuis plus d'un siecle. Ces embrasemens sont causés, tantôt par l'approche des lampes des ouvriers qui travaillent dans les mines & qui mettent le feu à des vapeurs inflammables qui en sortent, *voyez à l'article* EXHALAISONS MINÉRALES ; tantôt l'embrasement spontané est dû à la décomposition des pyrites qui s'y trouvent, *voyez* PYRITES. Peut-être, en rapprochant cette derniere circonstance de celle de la formation des bitumes, &c. trouvera-t-on une explication très-naturelle de la formation des *volcans* & de la cause de certains *tremblemens* de terre.

Le charbon de terre est d'une très-grande utilité dans divers usages de la vie. On s'en sert pour le chauffage & pour cuire les alimens dans les pays où le bois

n'eſt pas commun, comme en Angleterre & en Suede. Pluſieurs arts & métiers en font uſage. Les Maréchaux, Serruriers, & en général tous ceux qui travaillent le fer, lui donnent la préférence à cauſe de la vivacité & de la durée de ſa chaleur. On l'emploie dans des Verreries: on l'eſtime ſur-tout pour cuire la brique & les tuiles. On en chauffe avec ſuccès des fours à chaux; & depuis quelque temps les Anglois ont trouvé le moyen de s'en ſervir dans le traitement des mines de fer. On l'emploie auſſi pour la réduction des autres métaux. Il faut pour cela qu'il ne contienne que très-peu ou même point de parties ſulfureuſes, mais beaucoup de matiere bitumineuſe. *Wright, diſſert. de Ferro.* On peut le deſſoufrer en le faiſant brûler comme on brûle le bois pour faire du charbon, alors il eſt ſec, ſpongieux, d'un gris noirâtre, plus léger, plus volumineux: tel eſt le charbon minéral préparé que les Anglois appellent *coacks.*

On a prétendu que la grande quantité de vapeurs qui s'élevent du charbon de terre, dont on fait un ſi grand uſage à Londres, occaſionnoit la maladie connue en Angleterre ſous le nom de *conſomption.* Il eſt vrai que *Vallerius* & *Hoffman* ont obſervé que la phthiſie & autres maladies conſomptives ont été moins communes en Saxe, & ne ſont preſque point connues en Suede depuis l'uſage du charbon de terre; mais il peut ſe trouver dans les charbons de terre de quelques pays des matieres étrangeres pernicieuſes qui ne ſe trouvent point dans d'autres, & nous croyons que les charbons à gorge de pigeon ſont très-dangereux à brûler dans un endroit clos & peu ſpacieux. Ces couleurs ſont dûes à des inhalations, & il n'eſt pas rare de trouver dans de tels charbons du gypſe ou de la ſelénite, du ſoufre en nature, de la pyrite ou des efflореſcences vitrioliques; tel eſt celui du Rouergue, proche Sevérac, qui contient le quart de ſon poids de vitriol de mars tout formé: on en trouve auſſi dans les houillieres de la Picardie.

CHARBON VÉGÉTAL & FOSSILE. C'eſt un charbon curieux par le lieu où on le trouve, & dont la formation peut être propoſée en problême aux Na-

turaliſtes. Près de la ville d'Altorf en Franconie, au pied d'une montagne couverte de pins & de ſapins, on voit une ouverture profonde qui forme une eſpece d'abîme, que l'on a nommé *temple du Diable* ou *de Diane*. On a trouvé dans ce lieu de grands charbons, ſemblables à du bois d'ébene, épars çà & là dans une eſpece de grès fort dur; en continuant la fouille on en trouva de ſemblables épars dans l'eſpace d'une demi-lieue, & d'autres renfermés dans de la terre argileuſe. Ces charbons étoient diſpoſés horizontalement, & il s'en trouvoit de plus ou moins longs; il y avoit une grande quantité de pyrites ſulfureuſes auprès de ces charbons, quelques-uns en étoient tellement pénétrés, qu'ils tomboient en efflореſcence. Ces charbons étoient peſans, compactes: on a eſſayé avec ſuccès de s'en ſervir pour forger du fer. Le feu les réduit en une cendre blanche, dont on retire par la leſſive un alkali fixe. Il s'eſt trouvé quelques morceaux qui n'étoient point entiérement réduits en charbon, l'autre moitié n'étoit que du bois pourri. D'après cet expoſé il y a lieu de penſer que des forêts ayant été renverſées & enfouies par des éruptions de feux ſouterrains, une portion de ces forêts aura été réduite en charbon par l'effet de ces mêmes feux, dont nous tâchons d'expliquer la cauſe aux mots TREMBLEMENT DE TERRE & VOLCAN.

CHARBONIER ou KOOL-FISCH. *Voyez* MORUE NOIRE *à l'article* MORUE.

CHARBONIER ou SERPENT A COLLIER, *natrix*, eſt un ſerpent aquatique, médiocrement gros, mais aſſez long. Sa tête eſt un peu large & plate, mouſſe par le bout: ſa gueule fort ample eſt munie de petites dents crochues tournées vers le goſier. Le collet eſt menu, tacheté de jaune, blanchâtre en deſſus, & formant le demi-cercle. Ce demi-collier eſt proprement la marque caractériſtique de ce ſerpent. Les écailles de la tête ſont fort larges & plus foncées que celles du reſte du corps. Le ventre eſt renflé & diminué de groſſeur juſqu'à la queue, qui eſt fort déliée. Le dos eſt de couleur noirâtre; quelquefois d'un gris-brun: le deſſous du corps, près de la tête, eſt blanchâtre; les côtés ſont garnis de points noirs. Le ventre eſt varié de blanc, de bleuâtre

& de noir ; les taches noires augmentent en nombre & en grandeur jusqu'à l'*anus*. Les écailles de la queue sont tout-à-fait noires ; le dessus du corps est couvert de petites écailles bigarrées de lignes noires, & qui montent de distance en distance vers le milieu du dos. On lui compte cent soixante-dix-sept bandes écailleuses sous le ventre, & quatre-vingt-cinq écailles à la queue.

Le *serpent à collier* ne sent pas mauvais, & on le manie sans aucun danger. En 1764, nous en avons élevé un qui, dès qu'on lui présentoit le doigt, s'y entortilloit promptement ; il caressoit les levres humectées de salive, entroit tantôt dans notre chemise, & tantôt se glissoit sous notre bonnet de nuit, & y restoit comme caché. Cet animal est ovipare : il dépose ses œufs dans des trous exposés au midi, sur les bords des eaux croupissantes, ou plus ordinairement dans des couches de fumier. Ces œufs sont gros comme des œufs de pie : ils sont collés ensemble par une matiere gluante, en forme de grosse grappe quarrée, composée de dix-huit à vingt œufs oblongs, entre lesquels il y en a de vuides ou clairs ; & qui étant mis dans l'eau, y surnagent, tandis que les autres qui sont pleins, vont au fond de l'eau. Chaque œuf est couvert d'une membrane mince, mais compacte, & d'un tissu serré. Il contient un petit serpent roulé sur lui-même, & entouré d'une matiere semblable à du blanc d'œuf, avec un *placenta*, dont le cordon ombilical tient au bas-ventre, environ à un pouce de distance de l'*anus*. Si l'on ouvre l'œuf, l'animal en sort d'abord immobile, puis il s'alonge & remue, mais sans pouvoir ramper. Le petit serpent ne sort communément de son œuf qu'après que cette enveloppe séminale a été suffisamment échauffée par les rayons du soleil, ou par la chaleur du fumier.

Ce serpent rampe sur la terre & nage dans l'eau avec assez d'agilité : il se plaît dans les lieux humides, & dans les buissons en été ; mais en hiver, il demeure comme engourdi dans les trous au pied des haies, quelquefois auprès des maisons : il vit sur terre & dans l'eau : il aime le lait, mais il se nourrit ordinairement d'herbe, de fourmis, de souris, de lézards & de gre-

nouilles. L'ouverture de sa gueule, le gosier & l'œsophage sont susceptibles d'une extrême dilatation; aussi dès que ce serpent a saisi une petite grenouille, elle a beau faire des efforts pour lui échapper, il faut qu'elle passe sans être mâchée. Toutes les parties de cet animal sont sudorifiques & purifient le sang. On l'appelle quelquefois *serpent d'eau*, *couleuvre serpentine* & *anguille de haie*.

CHARBONNIERE. *Voyez* Mésange.

CHARDON DE MER. Espece de grand oursin de la Méditerranée. *Voyez* OURSIN DE MER.

CHARDON, *carduus*. Genre de plantes composées: les feuilles de leur enveloppe sont bordées d'épines, au moins vers leur extrémité, ou terminées par une pointe dure & piquante. Leurs fleurons sont presque tous hermaphrodites; & ce qui leur est particulier, c'est qu'ils sont fertiles, quoiqu'ils n'aient souvent qu'un stigmate; les fleurs radiées au contraire ne sont fertiles que lorsqu'elles en ont deux. On place parmi la section des chardons le *carthame*, la *carline*, la *chausse-trape*, &c. *Voyez ces mots & les articles* CHARDON.

CHARDON AUX ANES, ou CHARDON HÉMORROIDAL, *carduus vinearum repens*. C'est une espece de *cirsium* qui croît entre les vignes; sa racine est noirâtre & rampante, de même que sa tige qui est blanchâtre & haute d'un pied. Ses feuilles, qui ressemblent à celles du *laitron doux*, sont longues, d'un vert noirâtre en-dessus, blanches & lanugineuses en-dessous, découpées & piquantes; ses rameaux portent aux extrémités des têtes écailleuses, plus grosses que des glands de chêne, sans épines, chargées d'un bouquet de petits fleurons rougeâtres, découpés en lanieres; il succede à ces fleurs des semences garnies chacune d'une aigrette. Cette plante est apéritive: les ânes ne la recherchent pas tant que le chardon commun: on prétend que sa tête séchée & portée dans la poche, guérit les hémorroïdes, mais cette vertu est une idée populaire, absurde & contraire aux lumieres de la saine Physique; il faudroit de prodigieuses émanations pour produire un effet aussi sensible. Le CHARDON BEAU, *polyacanthus*, décrit par *Casabona*, Herboriste du Duc

de Florence, ne differe du chardon aux ânes que par ses feuilles plus grandes & plus chargées d'épines jaunâtres, rangées par intervalles deux à deux ou trois à trois, ou quatre à quatre. On le nomme aussi *polyacanthe.*

CHARDON BÉNI, *carduus benedictus.* Cette plante si vantée naît dans les bonnes terres ; on la cultive aussi dans les jardins. Sa racine est blanche, divisée en plusieurs branches, & fibrée ; ses feuilles sont découpées presque comme celles du pissenlit, fort ameres, velues, & terminées par des épines molles & courtes ; sa tige est rameuse, branchue, velue, haute de deux pieds & demi ; ses fleurs sont grandes, à fleurons jaunes, découpés en lanieres, & enfermés dans des têtes écailleuses ; ses semences sont longues, cannelées, jaunâtres, garnies chacune d'une aigrette : il n'y a guere que les feuilles, les semences & les sommets de cette plante d'usage en Médecine. Le chardon béni est un bon sudorifique, un puissant alexitere & fébrifuge. Sa décoction rend l'urine épaisse & fétide : on prétend qu'elle rend l'éruption de la petite vérole facile & heureuse. Mais M. *Bourgeois* observe qu'elle est plus nuisible qu'utile : c'est, dit-il, un remede très-chaud, & très-propre à allumer la fievre de l'éruption, qu'on doit plutôt chercher à calmer. Il prétend encore qu'on doit éviter les sudorifiques & la sueur : mais si le cas demandoit d'exciter l'éruption par un défaut de fievre, ce qui est très-rare, il faudroit préférer l'eau distillée de cette plante, qui est moins chaude & plus tempérée que sa décoction. Tout le suc de cette plante est fort amer. Le chardon béni des Américains est l'argemone. *Voyez* PAVOT ÉPINEUX.

CHARDON A BONNETIER, ou A FOULON, ou A CARDER, *dipsacus sativus, seu carduus fullonum.* Cette plante, que l'on nomme encore *verge à berger*, est ou cultivée, ou sauvage. La premiere est blanche, unie, d'une longueur médiocre, poussant une tige haute de plus de quatre pieds, droite, solide, creuse, sillonnée, épineuse, & grosse comme le pouce ; ses feuilles sont deux à deux, grandes, vertes, épineuses par les bords, & tellement unies ensemble

autour de la tige, qu'elles font une cavité propre à recevoir l'eau de l'atmoſphere ſi néceſſaire à cette plante ; l'extrémité des tiges eſt garnie de têtes oblongues, groſſes comme un œuf de canne, garnies de pointes très-roides & un peu recourbées, diviſées réguliérement comme des cellules d'une ruche, par des balles pliées en gouttiere & pointues, aſſemblées ſur un placenta alongé ; les intervalles renferment un fleuron à quatre étamines, découpé en pluſieurs parties, blanc ou purpurin, engagé dans un calice particulier, qui porte ſur un embrion de graine qui ſe change en une ſemence cannelée comme celle du fenouil, & amere ; les têtes blanchiſſent en vieilliſſant, & quand on les ouvre par le milieu, on y trouve toujours des vermiſſeaux. Ces têtes hériſſées ſont d'un grand uſage ; elles ſervent aux Bonnetiers pour draper les bas, & aux Cardeurs-Couverturiers, pour peigner les draps. Il eſt défendu par les Réglemens généraux & particuliers, d'en ſortir du Royaume. Cette plante eſt eſtimée anti-putride & diurétique comme l'aſperge. La deuxieme eſpece eſt ſauvage, plus petite ; ſes feuilles ſont plus molles ; les écailles ne ſont ni fermes, ni crochues. La liqueur que contient le baſſin des feuilles de la tige, eſt eſtimée comme un bon coſmétique ; c'eſt ce qui a fait donner au chardon à bonnetier, le nom de *bain* ou de *cuve de Vénus*. Au reſte, ces deux ſortes de plantes, dit M. *Deleuze*, forment un genre à part, différent de celui du chardon, & de claſſe différente.

CHARDON COMMUN, ou ÉPINE BLANCHE SAUVAGE, ou CHARDON A FEUILLES D'ACANTHE, *ſpina alba, aut carduus foliis tomentoſis, ſeu incanis.* C'eſt une eſpece de chardon qui croît dans les lieux incultes ; ſa racine eſt tendre & douceâtre ; ſa tige haute de quatre à cinq pieds, eſt, ainſi que ſes feuilles, cotonneuſe, fort épineuſe ; les ſommités ſont terminées par des têtes rudes, qui ſoutiennent des bouquets à fleurons purpurins, comme dans les autres chardons, mais dont il differe parce que le placenta eſt nu & ſans balles, & ſeulement creuſé de petites foſſettes ou alvéoles, où ſont implantées les graines. Les graines ſont

garnies d'une aigrette, diversifiées, d'un goût amer. C'est l'espece de chardon que l'âne préfere : elle fait une sorte de bruit sous les dents de cet animal. Sa racine est apéritive, carminative, & sa graine est, dit on, anti-épileptique.

CHARDON BLEU. *Voyez à la fin de l'article* CHARDON ROLAND.

CHARDON DORÉ, *carduus solstitialis*. Ce chardon, qui fleurit & entre dans sa vigueur au temps du solstice d'été, croît plus ordinairement aux pays chauds. On le cultive aussi dans les jardins. Sa racine est ligneuse; sa tige, haute de deux à trois pieds, est rameuse, cotonneuse; ses feuilles & ses têtes ressemblent à celles du barbeau, & sont garnies d'épines longues, jaunes, disposées en étoiles; la fleur & les graines sont semblables à celles de tous les chardons : elle est très-sudorifique.

CHARDON ÉCHINOPE, *echinopus major*. L'échinope est, selon M. *Deleuze*, d'un genre tout-à-fait différent des chardons, & dont le caractere consiste en ce que les têtes sont composées de fleurons qui ont chacun leur calice propre, droit & imbriqué, réunis sur un placenta ordinairement arrondi, garni d'un calice commun.

L'échinope croît dans les endroits montagneux & pierreux. Sa racine est noirâtre en dehors, sa tige purpurine & lanugineuse; ses feuilles sont oblongues, vertes, brunes en dessus, blanchâtres en dessous & très-découpées, glutineuses au toucher; les têtes sont sphériques, les fleurons de couleur bleue, & les graines oblongues. On en connoît encore deux autres especes. La deuxieme, qui croît en Languedoc, est plus petite que la précédente; sa racine est divisée en plusieurs têtes qui poussent chacune une tige. La troisieme est annuelle; ses têtes sont fort grosses & sphériques; ses feuilles en naissant sont chargées d'un coton que l'on en sépare en les faisant bouillir dans une lessive de cendres de sarment. Ce coton ainsi préparé, sert de mèche ou d'amadou dans les Royaumes de Valence & d'Andalousie en Espagne. Peut-être, dit *Lémeri*, que le moxa des Chinois, qui n'est point différent de cet

amadou, se tire de l'armoise de cette maniere. Ses feuilles sont propres pour la pleurésie & la goutte sciatique. *Voyez* MOXA.

CHARDON ÉTOILÉ, ou CHAUSSE-TRAPE, *calcitrapa*. Cette plante, qu'on trouve fréquemment dans les champs aux environs de Paris, est, selon quelques-uns, appellée ainsi, de ce que son calice fleuri ressemble aux chausse-trapes de guerre ; elle a des racines cordées intérieurement, une tige haute de trois pieds, des feuilles découpées profondément comme celles du coquelicot, très-ameres ; les têtes fleuries sont dans un calice écailleux, pointu & terminé par des épines roides, disposées en forme d'étoiles ; les fleurons de la circonférence sont stériles, les semences sont garnies d'aigrettes : cette plante est sudorifique, propre à lever les obstructions, fébrifuge, & fort recommandée pour prévenir les douleurs de la néphrétique. Il y a aussi le chardon étoilé à fleurs jaunes, & à feuilles d'aubifoin.

CHARDON A FOULON ou A CARDER. *Voy.* CHARDON A BONNETIER.

CHARDON DES INDES OCCIDENTALES, ou MELON A CHARDON, *melocactus Americana*. Cette plante d'Amérique n'est point un chardon : elle est d'une forme aussi merveilleuse, qu'étrange & bizarre. Elle ressemble à un gros melon tout hérissé de piquans & planté immédiatement sur la terre. Elle naît ordinairement sur les rochers, ou dans des lieux secs & arides. Sa racine est un corps de plusieurs grosses fibres, blanches, ligneuses & branchues, d'où sort une masse grosse comme la tête d'un homme, rarement ronde, mais ovale ou en pain de sucre. La surface extérieure est toute cannelée à la façon de nos melons, les côtes en sont plus relevées & toutes ondées par divers plis, entre lesquels naissent des écussons cotonneux d'où sortent deux aiguillons presque osseux, longs d'un pouce, blancs, mais rouges par la pointe. La peau qui recouvre cette masse est verte & comme ornée de petits points, l'intérieur est massif, charnu, d'une substance blanche & succulente. Du sommet

ſommet de cette maſſe ſort une maniere de cylindre haut de dix pouces & épais de trois. L'intérieur de ce cylindre eſt en partie charnu & en partie compoſé d'un coton très-blanc, très-fin, & rempli de petites épines dures & rouges. Le ſommet du cylindre eſt arrondi comme la coiffe d'un chapeau & comparti d'une maniere très-agréable. On diroit un réſeau formé de pluſieurs rayons courbés qui ſe croiſent en tous ſens. Dans chaque loſange on voit ſortir une fleur très-rouge, quelquefois ſimple, d'autres fois double, faite en cloche & diviſée en pluſieurs ſegmens. A ces fleurs ſuccedent des fruits également rouges de la groſſeur & figure d'une olive. La chair, qui contient quantité de petites graines noires, eſt fort tendre, ſucculente, blanche, & d'un goût acide très-agréable qui plaît aſſez aux Américains. Quand ce fruit eſt mûr & qu'il commence à ſortir de ſa capſule, on diroit alors un rubis enchâſſé. On a bien de la peine à multiplier cette plante en Europe. Conſultez *Miller*.

CHARDON MARIE ou DE NOTRE-DAME, ou ARTICHAUT SAUVAGE, *carduus marianus*. Cette plante qui vient communément aux environs de Paris dans les lieux champêtres & incultes, eſt encore connue ſous le nom de *chardon argentin*. Sa racine eſt longue, épaiſſe, ſucculente, pouſſant une tige de la groſſeur du doigt, cannelée, couverte de duvet, haute de trois à quatre pieds. Ses feuilles ſont larges, longues, crenelées & garnies de pointes luiſantes, verdâtres & tachetées de lignes & points blancs. Ses fleurs naiſſent au ſommet des rameaux dans une maniere de tête armée de pointes dures & aiguës. Le total forme un bouquet de fleurons évaſés par le haut, découpés en lanieres, & de couleur purpurine : il leur ſuccede des graines ſemblables à celles du carthame, garnies d'aigrettes & douces au goût : c'eſt un aſſez bon ſudorifique & fébrifuge. On fait plus d'uſage de ſa ſemence que des feuilles. C'eſt, ſelon M. *Bourgeois*, un excellent remede, ſoit en poudre avec la poudre tempérante de Stahl, ſoit en émulſion avec les ſemences froides, dans les points de côté inflammatoires & dans toutes les eſpeces de fievres exanthématiques.

CHARDON-ROLAND ou CHARDON A CENT TÊTES, ou PANICAUT, *eryngium.* Cette plante qui vient en abondance dans les champs & le long des chemins, aux lieux ſablonneux & aux rivages de la mer, a une racine longue d'un pied, de la groſſeur du doigt, tendre, ayant à ſon milieu une corde ou nerf ſolide, noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'une ſaveur douce : elle pouſſe une tige cannelée, haute d'un pied & demi, remplie d'une moelle blanche & garnie de rameaux tout-autour. Ses feuilles ſont alternes, larges, unies, verdâtres, légérement aromatiques, découpées profondément des deux côtés en lanieres, & garnies dans leurs crenelures de pointes rondes. Les ſommets ſont chargés d'un nombre de têtes épineuſes, leſquelles ſoutiennent des fleurs blanchâtres à cinq feuilles diſpoſées en roſe. A ces fleurs ſuccedent des graines doubles & ovales, applaties du côté qu'elles ſe touchent, convexes & cannelées de l'autre : au-deſſous de ces têtes ſont des feuilles plates, en rond, ſtriées, pointues & épineuſes. Lorſque la plante eſt mûre, elle eſt arrachée par la violence du vent & emportée au travers des champs. Toutes ſes parties ſont d'uſage en Médecine, & ſur-tout la racine qui eſt diurétique, néphrétique, propre à exciter les regles & l'amour : on la confit & on la fait prendre avec ſa graine pour remédier à l'impuiſſance. Elle eſt au nombre des cinq petites racines apéritives, qui ſont le *chiendent*, le *câprier*, la *garence*, l'*arrête-bœuf* & le *chardon-roland* : les cinq grandes racines apéritives ſont l'*ache*, l'*aſperge*, le *fenouil*, le *perſil* & le *petit houx*. Voyez chacun de ces mots.

Il faut obſerver, dit M. *Deleuze*, que l'*eryngium* n'eſt pas un chardon, à proprement parler. Ce genre forme une eſpece de nuance entre les plantes à fleurs aggrégées & la claſſe des ombelliferes, à laquelle il appartient par la ſtructure de ſes fleurs, qui ſont, comme toutes celles de cette claſſe, compoſées de cinq étamines, deux piſtils, d'une corolle à cinq feuilles & d'un calice placé au-deſſus du germe, qui devient un fruit formé de deux graines réunies ; mais il differe de tous les autres genres de cette claſſe, parce que ſes fleurs

ſont raſſemblées ſans pédicule ſur un placenta commun conique, & ſéparées entr'elles par des balles. Des diverſes eſpeces de ce genre, celle que nous avons décrite ci-deſſus eſt la plus commune.

Il y a une ſorte d'*eryngium* marin ou panicaut de mer, *eryngium marinum*, lequel croît communément ſur les côtes méridionales & ſeptentrionales de la mer. Elle a beaucoup de rapport avec la précédente par ſes têtes, ſes fleurs & ſes graines; mais elle eſt différente par ſes tiges qui ſont courbées vers la terre, & par ſes feuilles qui ſont rondes, entieres & très-épineuſes à leurs bords, un peu ſemblables à celles de la mauve. Ses racines ſont charnues, odorantes: elles ſont fort eſtimées en conſerve pour la phthiſie, & auſſi pour exciter à l'acte vénérien.

On trouve ſur les Alpes une belle eſpece d'*eryngium* qu'on y appelle *chardon bleu*. Selon M. *Deleuze*, ſa tige eſt droite & ſes feuilles plus molles que celles des eſpeces précédentes: à la racine & au bas de la tige elles ſont entieres: celles du haut de la tige ſont refendues. La tête des fleurs eſt cylindrique, bleuâtre; mais ce qui l'embellit eſt la fraiſe qui l'accompagne, formée d'un grand nombre de feuilles étroites, découpées, colorées de bleu, ſur-tout à l'extrémité, & qui en ſe relevant forment autour de la tête une eſpece de vaſe à claire voie.

CHARDONNETTE. Eſpece de chardon ſauvage à larges feuilles.

CHARDONNERET, *carduelis*. Genre de petit oiſeau fort agréable par ſes belles couleurs & par ſon chant. On en diſtingue de pluſieurs eſpeces, qu'on trouve ou en Suede ou en Laponie, ou en Ingermanie, & même en Amérique. Ce petit oiſeau, nommé *chardonneret* de ce qu'on le voit communément dans les chardons, dans les épines, & qu'il vit en partie de leurs ſemences, eſt plus petit que le pinſon, à-peu-près de la groſſeur du tarin. Son plumage eſt joliment diverſifié: il a ſur le devant de la tête & à la gorge des marques rouges; le haut de ſa tête eſt noir, les tempes ſont blanches, les ailes noires & bigarrées de blanc: on voit une bande jaune çà & là dans les grandes

plumes. Le mâle a la gorge, le dos plus noirs, & la tête plus longue que la femelle.

Les chardonnerets vont en troupe, vivent plusieurs ensemble & font leurs nids dans les buissons & les arbrisseaux; ils pondent six ou huit œufs : ils couvent jusqu'à trois fois l'an, en Mai, en Juin & en Août: cette derniere couvée est la meilleure. Les chardonnerets vivent jusqu'à vingt ans. Plus ils sont niais étant jeunes, meilleurs ils sont pour être élevés en cage : le langage de ces petits chanteurs est très-agréable. Si on les met auprès d'une linotte, d'un serin ou d'une fauvette, leur chant se coupe, & par sa variété il forme une espece de petit concert. Il y a des Oiseliers qui, pour varier ces petits individus, mettent en cage un chardonneret mâle avec un serin des canaries femelle; bientôt après leur accouplement ils produisent un oiseau mulâtre, *carduelis hybrida*. Le chardonneret privé ou non privé fait son nid avec de la mousse, de la laine, & le garnit en dedans de toutes sortes de poils: il s'éleve en cage comme le serin.

Au Cap de Bonne-Espérance on distingue un joli chardonneret, grisâtre en été, d'un noir mêlé d'incarnat en hiver. Le mâle & la femelle se chérissent très-tendrement; ils ne s'écartent point l'un de l'autre. Ils font un nid de coton, & ils le divisent en deux appartemens: la femelle occupe la partie du rez-de-chaussée, & le mâle l'étage plus élevé. Il y a aussi des chardonnerets à tête blanche, à tête variée, à tête noire; d'autres sont tout blancs ou tout noirs, ou jaunâtres. Le *chardonneret du Canada* ressemble beaucoup à un serin dont la queue, les ailes & la tête seroient noires.

CHARENÇON, CHARANSON, CALANDRE ou CHATE-PELEUSE ou COSSON, en latin *curculio*. C'est un petit coléoptere à étui; c'est un petit scarabée ovipare qui multiplie singuliérement, ennemi de nos blés, fléau terrible qui, sans des soins presque continuels, détruiroit la farine de nos grains dans les granges, & les réduiroit en un tas de son. Cet insecte est brunâtre; il est long à-peu-près d'une ligne & demie; sa largeur est proportionnée. Sa tête est alongée en forme de

trompe ou comme armée d'une pointe longue, menue, qu'il introduit dans les grains des blés pour se nourrir de la substance farineuse. A l'extrémité de la trompe sont les antennes & les mâchoires, ce qui constitue le principal caractere de ce genre d'insectes, dont il y a plusieurs especes. Cet insecte avant de paroître sous cette forme de scarabée, a paru sous celle de ver, se nourrissant aussi de la substance du blé, même des feves, des pois, des lentilles & plusieurs autres graines, qui toutes attaquées par cet insecte nagent au-dessus de l'eau, tandis que les autres tombent au fond. Ces vers, ou plutôt ces larves de charençon, sont les mêmes que celles de la plupart des insectes à étuis; elles ressemblent à des vers alongés & mous; elles ont en-devant six pattes qui, ainsi que la tête, sont écailleuses. Les endroits où habitent ces larves & leurs métamorphoses, présentent quelques particularités. Certaines especes, notamment celles qu'il nous importe de faire connoître, trouvent moyen de s'introduire dans les grains de blé, lorsqu'elles sont encore petites; c'est-là leur domicile, & il n'est pas facile de les y découvrir; elles y croissent à leur aise & agrandissent peu-à-peu leur demeure aux dépens de la farine intérieure du grain dont elles se nourrissent. Lorsque l'insecte, après avoir mangé toute la farine, est parvenu à sa grosseur, il reste caché sous l'écorce vide du grain qui subsiste seule, s'y métamorphose, y prend l'état de nymphe & n'en sort que sous la forme d'insecte parfait, en perçant la peau de son habitation. On ne peut qu'avec peine reconnoître à la vue les grains de blé qui sont attaqués & vidés par ces insectes. Le froid engourdit ces animaux sans les faire périr; la chaleur ne les fait pas périr, au moins ils supportent assez bien jusqu'à soixante-dix degrés du thermometre de M. *de Réaumur*; ils habitent même par préférence le côté du grenier exposé au midi. Les charençons multiplient beaucoup & aiment à vivre en société, aussi se ramassent-ils toujours par pelotons. Mais ils aiment la tranquillité; pour peu qu'on les inquiete en remuant le blé, ils percent les grains & cherchent à se procurer un abri ailleurs. On voit dans quelques pays des

charençons qui ont jusqu'à la grosseur & la longueur du gros cerf volant.

On rencontre par-tout dans les champs, sur la sabine, sur le lierre, sur les feuilles du noyer, de l'absinthe, de l'aurone, de la nielle, dans les têtes des artichauts & sur quelques autres plantes, différentes especes de charençons, tous reconnoissables par cette espece de bec pointu ou trompe effilée, longue, couleur de corne, & d'où sortent deux antennes en masses, coudées dans leur milieu. Les uns ont les cuisses simples & unies, d'autres les ont armées d'une appendice épineuse. Plusieurs especes ont les élytres comme soudées ensemble. *Linnæus* donne la description de trente-trois especes, (M. *Geoffroy* en cite cinquante-trois), qui varient par leur couleur, les stries, &c. On distingue le *charençon trompette*, ainsi nommé de sa longue trompe; le *charençon à écailles vertes & dorées*; le *charençon cartisanne sans ailes*; celui de la scrophulaire, qui se forme au haut des tiges une espece de vessie demi-transparente, dans laquelle il s'enferme & se métamorphose; celui des feuilles d'orme; le *charençon sauteur*; le *grand charençon du palmier*, lequel provient du *ver palmiste*. Voyez ce mot. La larve du *charençon sauteur* établit son domicile dans le parenchyme des feuilles; souvent presque toutes les feuilles d'un orme paroissent jaunes & comme mortes vers un de leurs bords, tandis que tout le reste de la feuille est vert. Si on examine ces feuilles, on voit que cet endroit mort forme une espece de sac ou de vésicule; les deux lames ou pellicules extérieures de la feuille, tant en dessus qu'en dessous, sont entieres, mais éloignées & séparées l'une de l'autre, & le parenchyme qui est entr'elles a été rongé par plusieurs petites larves de charençons qui y ont établi leur demeure; c'est-là qu'elles subissent leur transformation, sortent en perçant ces vésicules sous la forme de *charençons sauteurs*, dont les pattes postérieures sont longues, fortes, font l'effet d'un ressort; ils sautent avec tant d'agilité, qu'on a beaucoup de peine à les attraper. Les charençons de la scrophulaire sont des plus jolis par le travail singulier de leurs étuis; mais leurs larves ont l'art de se former une petite habitation,

propre à piquer la curiosité. Lorsque ces larves, après avoir rongé les feuilles de la scrophulaire, sont parvenues à leur grosseur & sont prêtes à se transformer, elles forment au haut des tiges une espece de vessie à moitié transparente, dans laquelle elles s'enferment & se métamorphosent; cette vessie ronde & assez dure, paroît produite par une humeur visqueuse, dont on voit la larve couverte. Comment, dit M. *Geoffroy*, l'insecte peut-il avec cette espece de glu former cette vésicule ronde? C'est ce que je n'ai pu parvenir à appercevoir; j'ai seulement trouvé les larves nouvellement renfermées dans cette vésicule; je les y ai vues sous la forme de nymphes, & enfin l'insecte parfait est sorti sous mes yeux. Ces vésicules sont de la grosseur des coques qui renferment les graines de la scrophulaire, & souvent mêlées avec elles; mais on les distingue aisément par leur transparence & leur forme ronde, qui differe du fruit de la scrophulaire, lequel se termine en pointe.

L'objet le plus intéressant pour nous relativement à ce genre d'insectes, seroit de découvrir un moyen sûr & efficace de le détruire & d'étouffer cette race dès l'instant de sa naissance. Les livres économiques sont pleins de recettes pour chasser les charençons; mais il ne paroît pas qu'on en connoisse encore une seule vraiment efficace. Cependant voyez *au mot* BLÉ, à l'article de la conservation des grains, les moyens usités pour se débarrasser de ces ennemis dangereux.

CHARME, *carpinus*. C'est un arbre fort commun dans les forêts. Abandonné à la nature il n'est pas d'une grande beauté; il paroît vieux, chenu dès qu'il est à la moitié de son âge, & vient rarement d'une bonne grosseur. Son tronc court, mal proportionné, est remarquable sur-tout par des especes de cordes qui partent des principales racines, s'étendent le long du tronc & en interrompent la rondeur. Son écorce blanchâtre & assez unie, est ordinairement chargée d'une mousse brune qui la dépare. La tête de cet arbre, trop grosse pour le tronc, n'est qu'un amas de branches foibles & confuses, parmi lesquelles la principale tige se trouve confondue; & sa feuille est trop petite pour

la grandeur de l'arbre : en ſorte que ſi à cette apparence ingrate & ſauvage on ajoute ſa qualité de réſiſter aux expoſitions les plus froides, de réuſſir dans les plus mauvais terrains de toute eſpece, & d'être d'un bois rebours & des plus durs, on pourroit conſidérer le *charme* entre les arbres comme on regarde un Lappon parmi les hommes. Cependant en ramenant cet arbre à un état mitoyen, & en le ſoumettant à l'art du Jardinier, on a trouvé moyen d'en tirer le plus grand parti pour former des paliſſades, des haies, des boſquets ou des portiques, des colonnades & toutes ces décorations de verdures qui font le premier & le plus grand embelliſſement d'un jardin bien ordonné. Toutes les formes qu'on donne à cet arbre lui deviennent ſi propres, qu'il ſe prête à tout ce qui y a rapport. On peut le tranſplanter à cet effet petit ou grand : il ſouffre la tonſure en été comme en hiver ; & la ſoupleſſe de ſes jeunes rameaux favoriſe la forme qu'on en exige, & qui eſt completée par leur multiplicité. Il pouſſe beaucoup de petites branches toutes chargées de feuilles dentelées, d'un beau vert, & qui ſont un peu pliſſées ; elles tombent même difficilement dans l'hiver, quoique mortes. Il porte ſur le même pied des fleurs mâles & des fleurs femelles : les mâles ſont à étamines & diſpoſées en chaton ; les fleurs femelles forment par leur aſſemblage ſur un filet commun, des eſpeces d'épis écailleux. Sous chaque épi écailleux ſe trouve un piſtil auquel ſuccede une eſpece de noyau ovale & anguleux, dans lequel eſt une amande.

Le charme ſe multiplie très-bien de ſemence, mais plus vîte de branches couchées. Si on fait cette opération en automne, elles ont ſuffiſamment de racines pour être tranſplantées au bout d'un an. Il n'eſt avantageux de couper les têtes de *charmille* qu'on tranſplante, à quatre doigts de terre, comme le font les Jardiniers, que lorſque le plan eſt mal enraciné, anciennement arraché & planté dans une mauvaiſe terre : le bon plant doit être conſervé dans toute ſa longueur. Le charme vient aſſez volontiers dans toutes ſortes de terrains, & a l'avantage de croître même ſous l'ombrage. Comme ce bois pouſſe lentement & ſe couronne trop

pour profiter en futaie, il y a plus d'avantage à le couper en taillis tous les quinze ans. Des Economes pour faire des plantations de charmes, tirent la *charmille* des pépinieres, ou même des forêts si l'on se trouve à portée : la premiere se reconnoît aisément à son écorce claire, & à ce qu'elle est bien fournie de racines; celle au contraire qui a été prise au bois est étiolée, crochue & mal enracinée. Le bois de charme de nos forêts est blanc, mais très-dur; aussi les Tourneurs & d'autres ouvriers l'emploient-ils beaucoup à divers ouvrages; & même dans les lieux où l'orme est rare, on en fait des essieux & divers ouvrages de charronage. Les Menuisiers n'en font guere d'usage, tant parce qu'il est difficile à travailler, que parce qu'il est sujet à être piqué de vers. Ce bois est très-bon à brûler & donne d'excellent charbon; il est fort recherché pour les fourneaux de verrerie, parce que son feu est vif & brillant.

Il y a une espece de charme à feuilles panachées, mais qui n'est pas d'une grande beauté. Il y a encore le *charme de Virginie* à larges feuilles; le *charme d'Orient* dont les feuilles sont moins plissées & plus lisses que celles du nôtre, elles tombent de l'arbre avant l'hiver; le *charme à fruit de houblon* quitte aussi ses feuilles avant l'hiver, & ne produit pas dans les jardins, au printemps, la mal-propreté qu'on reproche à notre *charme* ordinaire & au *charme de Virginie*. Au reste cette circonstance désavantageuse est un trop petit défaut pour contrebalancer jamais l'agrément que les *charmilles* donnent dans la belle saison par leur verdure claire & tendre, & par leur figure réguliere & uniforme, dont le noble aspect est connu de tout le monde.

Dans le Canada il croît une espece de charme qu'on appelle *bois d'or* & *bois dur*, il ressemble à l'orme & a le fruit comme le houblon. Ce bois est plus brun que le nôtre, & fort estimé des Canadiens qui en font des rouets de poulie pour les vaisseaux. Cet arbre est très-beau & mériteroit d'être multiplié en France.

CHARRÉE ou FRIGANE, *phrygamum*. Insecte aquatique qui se fait une enveloppe autour du corps avec de petits brins d'herbes & de bois qu'il lie ou

colle les uns aux autres au moyen d'un fil mucilagineux qui sort de sa bouche. Cet insecte qui ressemble à une petite chenille & qui a la couleur d'une cendre lessivée, a six pattes de chaque côté avec lesquelles il marche dans l'eau: à mesure qu'il grossit il change d'enveloppe flottante, ensuite il se métamorphose en une mouche à quatre ailes, de forme alongée: c'est la *mouche papillonnacée :* elle a de longues antennes en filets, la bouche garnie de quatre barbillons, & porte ses ailes le long du corps en toit arrondi; ce port lui donne quelque ressemblance avec une phalêne.

On trouve quantité de *charrées* dans les eaux courantes. Les truites en sont fort avides. Dans quelques pays, après qu'on a tiré ces insectes de leurs étuis, ils servent d'appât pour attirer les petits poissons. *Aldrov. L. VII. de insect. cap. 1.* mais voyez l'article *Phrygane.*

CHASSE-BOSSE ou PERCE-BOSSE, *lysimachia.* Cette plante si renommée pour les hémorragies, croît sur le bord de nos étangs, de nos ruisseaux, dans tous les lieux humides & marécageux. Sa racine est rampante & rougeâtre. Ses têtes sont velues, noueuses, hautes de trois pieds; ses feuilles semblables à celles du saule, bordées d'un filet d'un rouge-brun; ses fleurs jaunes, inodores & découpées en cinq ou six parties. A ces fleurs succedent des fruits sphériques qui renferment dans leur cavité des semences menues très-astringentes. *Lysimachus*, fils d'un Roi de Sicile, mit le premier cette plante en usage; c'est d'où lui vient son nom latin: on la nomme encore *corneille plante.* On s'en sert quelquefois pour teindre en jaune les étoffes de laine. Il y a, dit M. *Deleuze*, plusieurs autres plantes de ce genre, dont le caractere consiste en ce que la fleur est ordinairement à cinq étamines & un pistil, la corolle monopétale faite en bassin, divisée en autant de segmens qu'il y a d'étamines; le fruit placé sur le calice est une capsule ronde terminée par une pointe & composée de dix panneaux.

CHASSE-MERDE. Voyez *Strund-Iager.*

CHASSE-RAGE. *Voyez* PASSE-RAGE.

CHAT, *felis.* Animal quadrupede qui a vingt-six dents; savoir douze incisives, quatre canines; elles

ſont plus longues que les autres, & dix molaires, dont quatre en deſſus & ſix en deſſous. Les mamelles ſont au nombre de huit; quatre ſur la poitrine & quatre ſur le ventre. Il a cinq doigts aux pieds de devant, & ſeulement quatre à ceux de derriere. Quant à la couleur de leur poil, il y en a de blancs, de noirs, de gris, de cendrés, de roux, de tachetés de différentes nuances; M. *Gmelin* a obſervé qu'à Tobolsk les chats ſont rouges.

Le chat, dit M. *de Buffon*, eſt un domeſtique infidele qu'on ne garde que par néceſſité pour l'oppoſer à un autre ennemi encore plus incommode, & qu'on ne peut chaſſer... Quoique les chats, ſur-tout quand ils ſont jeunes, ayent de la gentilleſſe, ils ont en même temps une malice innée, un caractere faux, un minois hypocrite, un naturel pervers que l'âge augmente encore, & que l'éducation ne fait que maſquer; en un mot ils ſont moins amis de l'homme, que familiers par intérêt & par habitude... La forme du corps & le tempérament ſont d'accord avec le naturel. Le chat eſt joli, léger, adroit, propre & voluptueux. Ce qui eſt très-rare dans les animaux, la femelle paroît être plus ardente que le mâle: elle l'invite, elle le cherche, elle l'appelle, elle annonce par de hauts cris la fureur de ſes déſirs, ou plutôt l'excès de ſes beſoins; & lorſque le mâle la fuit ou la dédaigne, elle le pourſuit, le mord, le force pour ainſi dire à la ſatisfaire, quoique les approches ſoient toujours accompagnées d'une vive douleur.

On prétend que la cauſe de cette douleur accompagnée de cris dans la chatte, comme il arrive auſſi à la lionne, dépend moins de l'action bruſque que de la partie naturelle des mâles de ces animaux qui étant très-courte, ſont obligés de s'attacher à leur femelle avec leurs griffes & leurs dents, & les font beaucoup ſouffrir; ce qui paroît auſſi plus naturel que le ſentiment de ceux qui diſent que la ſemence de ces animaux eſt brûlante. D'après la deſcription anatomique du chat, on voit que le gland de cet animal eſt hériſſé de papilles roides, piquantes & dirigées en arriere: cette mécanique ne ſeroit-elle point auſſi une des cauſes de la douleur de la femelle dans l'accouplement?

Au ſujet de l'accouplement de ces animaux, *Boyle* rapporte un fait ſingulier : il dit qu'un gros rat s'accoupla à Londres avec une chatte ; qu'il vint de ce mélange des petits qui tenoient du chat & du rat, & qu'on les éleva dans la Ménagerie du Roi d'Angleterre. Il falloit ſans doute que l'excès du beſoin de ces animaux fût bien vif, pour que des eſpeces ſi ennemies ſe réuniſſent enſemble.

Les chattes entrent communément en chaleur au printemps & en automne : elles portent environ cinquante-ſix jours. Les portées ſont de quatre, cinq ou ſix. Les femelles ſe cachent pour mettre bas, parce que les mâles ſont ſujets à dévorer leur progéniture, peut-être par jalouſie des ſoins de la femelle. En effet elles prennent un ſoin particulier de leurs petits, ſe jettent avec fureur ſur les chiens & autres animaux qui voudroient en approcher : lorſqu'on les inquiete trop, elles ſe ſervent de leur gueule pour prendre leurs petits par la peau du cou & les tranſporter dans un autre lieu. Une choſe très-ſinguliere, c'eſt que ces meres ſi ſoigneuſes, ſi tendres, deviennent quelquefois dénaturées, & dévorent auſſi leurs petits qui leur étoient ſi chers. Il ſemble que la cauſe qui pouſſe quelquefois les meres à détruire leurs petits, ne doit pas être la même que celle qui excite les mâles à chercher à les dévorer : il y a lieu de penſer que les mâles ne le font que parce qu'ils voient que leurs femelles ceſſent de les rechercher, étant toutes occupées du ſoin de leur famille. L'on pourroit croire que les meres ne ſe portent à cet excès de cruauté que dans le moment de l'accouchement, probablement par la rage que leur cauſe la douleur : ce qui le prouveroit, c'eſt que ſouvent elles ne font que les mutiler, & en prennent enſuite tous les ſoins poſſibles.

Les chats ont pris tout leur accroiſſement à quinze ou dix-huit mois. Ils ſont en état d'engendrer avant l'âge d'un an, & peuvent engendrer toute leur vie qui ne s'étend guere au-delà de dix ou douze ans ; ils ſont cependant très-durs, très-vivaces, & ont plus de nerfs & plus de reſſorts que d'autres animaux qui vivent plus long-temps.

Le chat ſans être dreſſé, devient de lui-même un très-habile chaſſeur; mais ſon naturel, ennemi de toute contrainte, le rend incapable d'une éducation ſuivie. Son grand art dans la chaſſe conſiſte dans la patience & dans l'adreſſe; il reſte immobile à épier les animaux, & manque rarement ſon coup. La cauſe phyſique la plus immédiate de ce penchant que les chats ont à à épier & à ſurprendre les autres animaux, vient de l'avantage que leur donne la conformation particuliere de leurs yeux : leur prunelle pendant la nuit ſe dilate ſinguliérement; d'ovale & étroite qu'elle étoit dans le jour, elle devient pendant la nuit large & ronde, elle reçoit alors tous les rayons lumineux qui ſubſiſtent encore, & de plus elle eſt encore toute imbibée de la lumiere du jour : l'animal voit très-bien au milieu des ténebres, & profite de ce grand avantage, pour reconnoître, attaquer & ſurprendre ſa proie. Les yeux du chat ſont pendant la nuit tellement imbibés de lumiere, qu'ils paroiſſent très-brillans & très-lumineux; & il ſemble que l'éclat, la ſplendeur qu'on remarque au jour dans les yeux de cet animal, vient du brillant velouté de la rétine, à l'endroit où elle entoure le nerf optique. Mais ce qui arrive à l'œil du chat plongé dans l'eau eſt d'une explication plus difficile, & a été autrefois dans l'Académie des Sciences, le ſujet d'une grande diſpute. Voici le fait. On a découvert que ſi on plonge un chat dans l'eau, & que l'on tourne alors ſa tête, de ſorte que ſes yeux ſoient directement expoſés à une grande lumiere, il arrive 1°. que malgré la grande lumiere, la prunelle de l'animal ne ſe rétrécit point, & qu'au contraire elle ſe dilate; & dès qu'on retire de l'eau l'animal vivant, ſa prunelle ſe reſſerre. 2°. Que l'on apperçoit diſtinctement dans l'eau le fond des yeux de cet animal, qu'il eſt bien certain qu'on ne peut voir à l'air. (M. *Haller* dit qu'on y voit la rétine avec les vaiſſeaux rouges qui la traverſent, & qu'au reſte la prunelle ſe dilate à tout animal qui ſe meut, & le chat n'a rien de particulier par rapport à ce fait.) L'expoſé d'un tel phénomene feroit ſoupçonner une ſorte de paradoxe dans ce qui eſt dit plus haut : c'eſt dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, *ann.* 1704, 1709,

1710 & *1712*, qu'il faut lire les conteſtations curieuſes & utiles qui partagerent les Académiciens ſur le chat plongé dans l'eau. Comme ces animaux ſont très-propres, & que leur robe eſt toujours ſeche & luſtrée, leur poil s'électriſe aiſément, & on en voit ſortir des étincelles dans l'obſcurité, ſur-tout lorſqu'on les frotte à rebrouſſe-poil avec la main.

Quoique le chat ſoit un animal très-volontaire, on peut cependant le dreſſer à faire pluſieurs tours de paſſe-paſſe. N'a-t-on pas même vu à la Foire Saint-Germain il y a quelques années un concert de chats dreſſés tout exprès? Ces animaux étoient placés dans des ſtalles avec un papier de muſique devant eux, & au milieu étoit un ſinge qui battoit la meſure; à ce ſignal réglé, les chats faiſoient des cris ou miaulemens triſtes & déplaiſans, dont la diverſité formoit des ſons plutôt aigus que graves, & tout-à-fait riſibles. Ce ſpectacle fut annoncé au petit peuple ſous le nom de CONCERT MIAULIQUE. Le chat eſt tellement paſſionné pour la liberté, que lorſqu'il l'a perdue, tout autre ſentiment cede au déſir de celui de la recouvrer. M. *Lémeri* enferma un jour dans une cage un chat avec pluſieurs ſouris; ces petits animaux d'abord tremblans à la vue de leur ennemi, s'enhardirent bientôt au point d'agacer le chat qui ſe contenta de les réprimer à coups de pattes, ſans les empêcher de retourner à leur premier badinage, qui n'eut point de ſuites tragiques.

Comme on éleve cet animal dans preſque toutes les maiſons, chacun a été à portée d'obſerver pluſieurs petites nuances de leur caractere, leurs ruſes, & leur allure tortueuſe. L'uſage des ongles de cet animal, ainſi que de ceux du tigre, dépend d'une mécanique particuliere: ils ne ſont jamais uſés par le frottement du marcher, parce que l'animal peut les cacher & les retirer dans leur fourreau par la contraction des muſcles qui les attachent, & ne les faire ſortir que quand il s'en veut ſervir pour frapper, pour déchirer, & s'empêcher de gliſſer. Ainſi l'artifice de ces ſortes d'armes, qui ſont tout à la fois offenſives & défenſives, mérite encore l'attention des Anatomiſtes. Le vulgaire ne reconnoît dans ces griffes que l'inſtrument de la co-

lere, & plus ſouvent de la perfidie de cet animal. Le talon du chat, comme celui des ſinges, des lions, des chiens, n'étant pas éloigné du reſte du pied, cet animal peut s'aſſeoir aiſément, ou plutôt s'accroupir.

Doit-on regarder comme vrai, ce que dit *Mathiole*, quoiqu'il en rapporte pluſieurs exemples, que l'haleine des chats pourroit cauſer la pulmonie à ceux qui la reſpireroient trop fréquemment. Ce qu'il y a de certain, c'eſt qu'on a vu des perſonnes qui avoient une antipathie mécanique & ſinguliere pour les chats, ainſi que d'autres l'ont pour d'autres objets: on dit qu'Henri III, Roi de France, avoit tant d'antipathie pour les chats, qu'il changeoit de couleur, & tomboit en ſyncope dès qu'il en voyoit.

On voit tous les jours avec étonnement, qu'un chat tombant de très-haut ſe retrouve toujours ſur ſes pattes, quoiqu'il les eût d'abord tournées vers le ciel, & qu'il parût devoir tomber ſur le dos: la *fouine*, le *renard*, le *putois* & le *tigre* ſont dans le même cas. Suivant la démonſtration de M. *Parent*, cet effet ſingulier dépend de ce que dans l'inſtant de la chute, ces animaux recourbent leur corps & font un mouvement mécanique comme pour ſe retenir; d'où réſulte une eſpece de demi-tour, qui rend à leur corps le centre de gravité, & les fait tomber ſur les pattes; la plus fine connoiſſance de la mécanique ne feroit pas mieux en cette occaſion, dit le célebre Hiſtorien de l'Académie, que ce que fait un ſentiment de peur confus & aveugle.

Le chat lappe pour boire, comme font tous ceux d'entre les quadrupedes qui ont la babine ou la levre inférieure plus courte que la ſupérieure.

Le *chat ſauvage*, nommé en terme de chaſſe *Chatharet*, differe peu du chat domeſtique. Il eſt plus gros, plus fort: il a toujours les levres noires, le poil un peu rude, les oreilles plus roides, ainſi que tous les animaux ſauvages; les couleurs plus conſtantes, & la queue plus groſſe. On ne connoît dans ce climat qu'une ſeule eſpece de chat ſauvage, que l'on retrouve auſſi dans preſque toutes les contrées, même en Amérique, ſans qu'on puiſſe y remarquer de grandes variétés. Au

Cap de Bonne-Espérance on voit des chats de couleur bleue, ou plutôt couleur d'ardoise. En Perse, on en voit dont la couleur est la même que celle de nos chats chartreux; mais dont les poils sont longs, doux & soyeux comme ceux des chats d'Angora. Ces chats ont une queue fort longue, & garnie de poils longs de cinq ou six doigts : ils l'étendent & la renversent sur le dos en forme de panache, comme font les *écureuils*. D'autres du genre du chat ressemblent à de gros animaux féroces; tels sont le *chat-pard* ou de *montagne*, le *chat cervier*. Voyez à l'article *Linx*. Il y a lieu de penser que les chats de Perse, d'Angora en Natolie, d'Espagne, & nos chats chartreux, ne sont qu'une même race dont la beauté dépend de l'influence particuliere de chaque climat. On peut remarquer en général, dit M. *de Buffon*, que de tous les climats de la terre habitable, celui d'Espagne & celui de Syrie, sont les plus favorables à ces belles variétés de la nature : les *moutons*, les *chevres*, les *chiens*, les *chats*, les *lapins*, &c. ont en Espagne, en Natolie & en Syrie la plus belle laine, les plus beaux & les plus longs poils; les couleurs les plus agréables & les plus variées. Il semble que ce climat adoucisse la nature, & embellisse la forme de tous les animaux. *Voyez à l'article* Chevre. Il n'en est pas sans doute de même à l'égard du *chat volant*, qui ne nous a paru être qu'une sorte d'*écureuil volant*, & qui avec les chauve-souris & les prétendus chiens volans, pourroit bien faire une classe particuliere de *quadrupedes volans :* division qui, pour le dire en passant, dérangeroit la méthode des Zoologistes, & y ajouteroit de la confusion. *Voyez* ÉCUREUIL VOLANT.

Les Dames Chinoises ont des chats domestiques à oreilles pendantes, & dont les poils sont fins & très-longs. Ces caracteres, joints à la diversité des couleurs, sont des signes évidens de la longue durée de leur domesticité. Ces mêmes caracteres désignent aussi, dans les autres animaux, l'ancienneté de leur esclavage, ainsi que le prouve très-bien M. *de Buffon*.

La chair des chats, bien gras & bien nourris, & particuliérement celle des chats sauvages, préparée en civet,

civet, est trouvée par plusieurs personnes, & sur-tout par les habitans de quelques cantons de la Suisse, d'un aussi bon goût que celle du lapin & du lievre.

Tout le monde sait que le chat a été révéré comme un Dieu par les Egyptiens; & que celui qui en tuoit un, soit de propos délibéré, soit par inadvertance, étoit sévérement puni. S'il en mouroit un de mort naturelle, toute la maison se mettoit en deuil; on se rasoit les sourcils; on l'embaumoit, & on l'inhumoit avec tous les honneurs de l'Apothéose. On a vu ailleurs des personnes plus affligées de la mort de leur chat, que de la perte d'une famille voisine ruinée par un incendie, & pousser la folie jusqu'à faire graver & poser des épitaphes sur la tombe de leurs chats. Henri III ne pensoit pas ainsi.

On voit au cabinet du Jardin du Roi plusieurs fœtus de chats monstrueux, plus singuliers les uns que les autres, & entr'autres un chat à deux têtes. Nous en conservons un semblable dans notre cabinet.

Les Pelletiers apprêtent la peau du chat, & en font diverses fourrures. Les peaux de chats sauvages ou *chats-harets*, sont de couleur brune ou grise: on en tire beaucoup de Moscovie; l'Espagne fournit aussi beaucoup de cette pelleterie. M. *Bourgeois* dit qu'on fait beaucoup de cas en Suisse de la peau de chat sauvage, préparée avec le poil, pour envelopper les membres attaqués de rhumatisme & de sciatique les plus opiniâtres & les plus invétérés, & que souvent on s'en trouve guéri.

CHATAIGNE D'EAU. *V.* TRIBULE AQUATIQUE.

CHATAIGNE DE MER. *Voyez* OURSIN.

CHATAIGNIER, *castanea*. On en distingue deux especes; savoir le sauvage, qui porte proprement le nom de *châtaignier*; l'autre espece que l'on cultive, se nomme *marronnier*. Le tronc de cet arbre est quelquefois si gros, qu'à peine trois hommes peuvent l'embrasser. Sa tige est ordinairement très-droite, fort longue jusqu'aux branchages & bien proportionnée. Quoiqu'il croisse du double plus vîte que le chêne, son bois est solide; il est presqu'incorruptible, & il pétille dans

le feu. Son écorce liſſe & tachetée tire ſur le gris. Ses feuilles longues de quatre à cinq pouces, dentelées ſur les bords, & qui donnent beaucoup d'ombrage, ne ſont preſque point attaquées des inſectes, peut-être à cauſe de leur état de ſécheresſe. Les fleurs mâles ſont des chatons compoſés d'étamines, & croiſſent ſur le même individu, mais ſéparées des fleurs femelles. Ces dernieres, qui ont une forte odeur ſpermatique, ſont formées par un calice, au milieu duquel eſt un piſtil qui ſe change en un fruit épineux, qui ſe fend lorſqu'il eſt mûr, & laiſſe échapper un ou pluſieurs marrons.

Le *châtaignier* eſt un grand & gros arbre, qui croît naturellement dans les climats tempérés de l'Europe occidentale. Quelle qu'en ſoit la cauſe, il eſt moins commun préſentement qu'il ne l'étoit autrefois: & c'eſt à regret qu'on ne trouve plus de châtaigniers dans les forêts de pluſieurs Provinces, où il y a quantité d'anciennes charpentes de ce bois. Cet arbre par ſa ſtature & ſon utilité, a mérité d'être mis au nombre de ceux qui tiennent le premier rang parmi les arbres foreſtiers, & on eſt généralement d'accord que ce n'eſt qu'au chêne ſeul qu'il doit céder. Il paroît certain, par les regiſtres de l'hôtel de ville d'Orléans, que l'on a vu la forêt d'Orléans changer alternativement de nature de bois, avoir été pendant un laps de temps en chênes, enſuite en châtaigniers, redevenir enſuite forêt de chênes. Dans les forêts de chênes il ſe trouve beaucoup de jeunes châtaigniers mêlés, qui profitent peu, parce qu'ils ſont étouffés par les autres arbres. Quand on abat les bois, le châtaignier qui a de l'air pouſſe avec vigueur, étouffe les jeunes pouſſes des chênes & prend leur place. On a fait les mêmes obſervations dans d'autres forêts.

Le châtaignier eſt un arbre que l'on cultive avec ſuccès dans la Touraine, dans le Limouſin, dans le Vivarais & le Dauphiné, où il produit de très-beaux marrons que l'on porte à Lyon; ce qui les fait nommer *marrons de Lyon*. Le châtaignier ne differe du marronnier, qu'en ce que n'étant pas cultivé, ſon fruit & toutes ſes parties ſont plus petites. Ainſi ſi l'on veut cultiver le châtaignier pour en avoir de meilleur fruit, il faut le greffer en flûte ou en écuſſon, & alors on

l'appelle *marronnier:* on peut encore le multiplier de branches couchées.

On fait à Bordeaux avec le bois de châtaignier, qui eſt blanc & d'une dureté médiocre, pluſieurs ouvrages de menuiſerie très-beaux. Il eſt excellent pour la charpente : on s'en ſert pour la ſculpture ; il a toutes les qualités néceſſaires pour faire de bons vaiſſeaux propres à contenir les liqueurs. Lorſque le châtaignier a la groſſeur des taillis, on en fait de bons cerceaux & des futailles parfaites. M. *Bourgeois* dit que les vaſes du châtaignier contribuent beaucoup à donner de la qualité au vin & à le perfectionner; la fermentation s'y fait très-lentement ; & le vin qu'on y entonne, conſerve plus de douceur ; d'ailleurs les pores de ce bois ſont plus petits & plus ſerrés que ceux du ſapin & du chêne, & la partie ſpiritueuſe s'évapore beaucoup moins. Cette ſeule conſidération devroit engager à planter des bois de châtaigniers dans beaucoup de pays de vignobles, où il réuſſiroit très-bien, & où on en néglige la culture. Il ſeroit ſur-tout très-utile dans les pays où les vins ſont verts & foibles. Le bois du châtaignier pétille au feu & rend peu de chaleur ; ſon charbon s'éteint promptement, & ſi l'on fait uſage des cendres de ce bois pour la leſſive, le linge eſt taché ſans remede.

Le châtaignier forme de très-belles futaies, lorſqu'il eſt dans un terrain qui lui eſt propre. Les terrains où il ſe plaît le plus, ſont ceux dont le limon eſt mêlé de ſable & de pierrailles : il ſe contente auſſi des terrains ſablonneux, pourvu qu'ils ſoient humides : il redoute les terres dures & marécageuſes. Il n'eſt pas rare de voir des châtaigniers d'une groſſeur prodigieuſe : *Kirker*, dans ſa Chine illuſtrée, cite un de ces arbres que l'on voyoit ſur le mont Etna : ſa groſſeur étoit telle, que ſon écorce ſervoit de parc pour enfermer pendant la nuit un troupeau de moutons.

Le fruit du châtaignier eſt d'une très-grande utilité ; le climat contribue beaucoup à lui donner de la qualité & ſur-tout de la groſſeur. Les châtaignes de Portugal ſont plus groſſes que les nôtres, & celles d'Angleterre ſont plus petites. Les Montagnards vivent tout l'hiver

de ce fruit qu'ils font sécher sur des claies au moyen du feu, & qu'ils font moudre, après l'avoir pelé, pour en faire du pain, qui est nourrissant, mais fort lourd, indigeste & venteux; les habitans du Périgord, du Limousin & des montagnes des Cevennes, font un grand usage de ce pain de châtaigne pétri avec du lait. On prétend que tous ces peuples ont un teint jaunâtre: effet produit par cette nourriture. Les châtaignes séchées, connues sous le nom de *châtaignes blanches* ou de *castagnons*, se préparent dans les Provinces méridionales de France. Une circonstance remarquable dans cette préparation qui est longue, mais qui d'ailleurs n'a rien de particulier, c'est qu'on fait prendre aux châtaignes, avant que de les exposer au feu, un commencement de germination qui leur donne une douceur très-agréable: dans cet état elles different des châtaignes fraîches, comme le grain germé ou le *malt* differe du même grain mûr & inaltéré; aussi y a-t-il tout lieu de conjecturer qu'elles seroient très-propres à fournir de bonne bierre. M. *Montet* a donné une description de la façon de sécher les châtaignes, usitée dans les Cevennes. *Voyez les Mémoires de l'Académie des Sciences, an. 1768.* Voici la façon dont les habitans du Limousin préparent les châtaignes. Après les avoir fait sécher sur des claies à la fumée, il les broient dans de grands pots de fer avec deux morceaux de bois ajustés en forme de tenailles; ils en forment une espece de bouillie qu'ils mangent mêlée avec du lait; souvent ils les mangent cuites & pelées, ou bien grillées: la *châtaigna* est le mot générique. La *châtaigna pelada* est celle qui est cuite dans l'eau; la *châtaigna grillada*, celle qui est grillée; & la *châtaigna bursada*, celle qui est en bouillie. Dans les Cevennes on fait aussi avec les châtaignes une bouillie qu'on nomme la *châtaigna* ou *bursada*. On donne aux bestiaux & à la volaille les châtaignes desséchées & brisées. On sert les *marrons* sur les meilleures tables, soit bouillis, soit rôtis, soit glacés. La farine de châtaigne est employée pour arrêter les diarrhées.

Outre le marronnier ordinaire on distingue celui qui est à *feuilles panachées*, celui qui est à *grappes*, & le

châtaignier de Virginie ou le *chinkapin*, & celui d'Amérique à larges feuilles & à gros fruit. *Voyez* MILLER *pour les plantations en grand de cette ſorte d'arbre.*

CHATAIGNE NOIRE. *Voyez* CRIOCERE.

CHAT CERVIER. *Voyez à l'article* LYNX.

CHAT DE CONSTANTINOPLE, ou CHAT D'ESPAGNE, CHAT MUSQUÉ, CHAT CIVETTE, CHAT GENETTE. *Voyez à la fin du mot* CIVETTE *l'article* GENETTE.

CHAT MARIN. *Voy.* ROUSSETTE-POISSON. Quelques-uns donnent le nom de *chat marin* à une eſpece de *phoque.* On donne auſſi le nom de *chat marin* à l'*ours marin.* Voyez ces mots.

CHATE-PELEUSE. *Voyez* CHARENÇON.

CHAT-HUANT, *ſtrix ſtridula ;* LINN. Eſpece de hibou de la groſſeur d'un pigeon. L'iris de l'œil eſt bleuâtre & le bec d'un jaune verdâtre. Il y a le petit *chat-huant* qui tient de la *chouette.* M. *Briſſon* fait mention du *chat-huant* du Canada, *ſtrix Canadenſis ;* du *chat-huant* de la baie d'Hudſon; c'eſt le petit *faucon-chouette* d'Edwards, il y en a de blancs; du *chat-huant* & de la *chouette* du Mexique; de la *chouette* de Coquimbo ; c'eſt la *chevêche-lapin* de *Feuillée.* Il y a encore le *chat-huant* de Cayenne. Cette eſpece d'oiſeau nouvellement connue, eſt de la grandeur du chat-huant; mais ſes yeux ſont jaunes. Un caractere remarquable de cet oiſeau eſt ſon plumage roux, rayé tranſverſalement de lignes en ondes brunes & très-étroites, non-ſeulement ſur la poitrine & le ventre, mais même ſur le dos. Son bec eſt de couleur de chair; ſes ongles noirs. *Voyez aux mots* HIBOU & CHOUETTE.

CHATOYANTE. Nom donné par les Lapidaires à la pierre que des Naturaliſtes ont appelée *œil du monde.* L'expreſſion de *chatoyante* eſt tirée de l'œil du chat, & tranſportée dans la langue des Lithologiſtes : c'eſt montrer dans une certaine expoſition à la lumiere un ou pluſieurs rayons brillans, colorés ou non colorés, au-dedans ou à la ſurface, partant d'un point comme centre, s'étendant vers les bords de la pierre, & diſparoiſſant à une autre expoſition de lumiere. *Voy.* ŒIL DU MONDE.

CHAT-PARD, *catus pardus.* Quadrupede féroce de l'Afrique, dont le nom & la figure ont fait croire qu'il étoit engendré par le mélange d'un léopard & d'une chatte, ou d'un chat & d'une panthere. Cette opinion a été ſoutenue par les Anciens, quoiqu'il y ait une grande différence entre ces deux ſortes d'animaux pour leur groſſeur & pour la durée du temps de leur portée. On a diſſéqué un *chat-pard* mâle à l'Académie, qui n'avoit que deux pieds & demi de longueur, & un pied & demi de hauteur. Sa queue avoit huit pouces de longueur : il reſſembloit extérieurement au chat, & auſſi gros à proportion de la longueur : le deſſus du corps étoit roux, le deſſous du ventre & le dedans des jambes étoient de couleur iſabelle ; le deſſous de la gorge blanc. La peau du corps tachetée de plaques noires & longues, celles du ventre étoient rondes, & les oreilles traverſées de bandes noires. Les poils de la barbe plus courts que ceux du chat. *Voyez les Mém. de l'Acad. Roy. des Sciences, Tome III, Part. I.* Voyez maintenant l'art. *Serval.*

CHAT DE ROCHER. Nom donné à une eſpece de *rouſſette.* Voyez ce mot.

CHAT-TIGRE. *Voyez* Serval.

CHAT VOLANT & CHIEN VOLANT. *Voyez* CHAUVE-SOURIS.

CHAVAYER. *Voyez à l'article* CAILLE-LAIT.

CHAUD & CHALEUR. Nom donné à une propriété du feu, dont la nature eſt oppoſée au froid; on connoît la préſence, & l'on meſure le degré de la chaleur par la raréfaction de l'air, ou par celle de quelque liqueur renfermée dans un thermometre.

La diverſité de chaleur des différens climats de la terre & des différentes ſaiſons, naît en grande partie de la nature du ſol, de ſa ſituation & des différens angles ſous leſquels les rayons du ſoleil viennent frapper la ſurface de la terre. Les montagnes qui préſentent au ſoleil un côté concave, font quelquefois l'effet d'un miroir ardent ſur la plaine qui eſt au bas. Les nuées qui ont des parties concaves ou convexes produiſent quelquefois le même effet par réflexion ou par réfraction. On ſait qu'un terrain pierreux, ſablonneux, plein

de craie, réfléchit la plupart des rayons, & les renvoie dans l'air, tandis qu'un terrain gras, à tourbe & noir, absorbe la plupart des rayons & n'en renvoie que fort peu; ce qui fait que la chaleur s'y conserve long-temps. *Voyez* FROID & FEU.

Les Naturalistes soutiennent communément que la chaleur augmente à mesure qu'on approche du centre de la terre, mais cela n'est point exactement vrai. En creusant les mines, les puits, &c. on trouve qu'à peu de distance de la surface de la terre, on commence à sentir de la fraîcheur; un peu plus bas, on en sent davantage; & lorsqu'on est parvenu au point où les rayons du soleil ne peuvent répandre leur chaleur, l'eau s'y glace ou s'y tient glacée; c'est cette expérience qui a fait inventer les glacieres, &c. Mais quand on va encore plus bas, savoir à quarante ou cinquante pieds de profondeur, on commence à sentir de la chaleur, de sorte que la glace s'y fond: & plus on creuse au-delà, plus la chaleur augmente jusqu'à ce qu'enfin la respiration y devient difficile, & que la lumiere s'y éteint. Ce dernier phénomene ne seroit-il pas dû à l'inertie de l'air, ou aux vapeurs stagnantes & mophétiques?

Si au contraire l'on monte de hautes montagnes, même dans les climats les plus chauds, l'air à une certaine élévation se trouve froid & perçant. On attribue cet effet à la subtilité de l'air dont les parties sont trop écartées les unes des autres à une si grande hauteur, pour réfléchir une assez grande quantité de rayons du soleil. M. *Bourgeois* dit qu'on pourroit encore ajouter trois causes de la fraîcheur de l'air qu'on ressent sur les hautes montagnes: la premiere, c'est que l'air n'y est jamais tranquille comme dans la plaine, mais dans une agitation continuelle; la seconde, l'obliquité des rayons du soleil. (En effet la chaleur ne provient pas de la plus grande proximité de cet astre, & le froid de son plus grand éloignement: il est démontré que le soleil est plus rapproché de nous en hiver, qu'en été. Les chaleurs dans tous les climats, ont pour cause la chute perpendiculaire de ses rayons, le froid de l'hiver, sa chute la plus oblique, vérités prouvées par les diffé-

rentes positions de la sphere, qui donne la température de la zône torride, des zônes tempérées & des glaciales;) la troisieme, c'est que l'air est beaucoup moins chargé de vapeurs aqueuses, qui étant de figure sphérique rassemblent plusieurs rayons dans un même foyer, comme les verres lenticulaires. La chaleur brûlante & étouffante qu'on ressent dans la plaine quelque temps avant les orages d'été, ne démontre-t-elle pas d'une maniere incontestable, combien cette derniere cause contribue aux divers degrés de chaleur de notre atmosphere?

CHAUSSE-TRAPE. *Voyez* CHARDON ÉTOILÉ.

CHAUSSE-TRAPE. Coquillage de mer, d'un blanc sale, couvert de bossages, de rides & de trois rangs de ramages déchiquetés depuis le haut jusqu'en bas: ce coquillage univalve, est, selon M. *d'Argenville*, de la famille des pourpres: on l'appelle aussi *cheval de frise*, de sa ressemblance avec la *chausse-trape* de guerre. Cette machine étoit fort en usage chez les Romains. Ils avoient soin d'en semer dans les plaines pour empêcher le passage de la Cavalerie ennemie. Ces machines étoient de fer ou de cuivre enfoncées dans la terre par quelques-unes de leurs pointes, il en restoit toujours d'autres élevées qui blessoient les pieds des hommes ou des chevaux, lorsqu'ils s'engageoient avec trop de confiance sur ce terrain perfide.

CHAUVE-SOURIS, *vespertilio*. Animal d'une structure singuliere, que l'on voit voltiger le soir dans les airs au déclin du jour, & que l'on peut considérer, comme faisant la nuance des quadrupedes aux oiseaux, puisqu'il n'est pas parfaitement quadrupede, & encore plus imparfaitement oiseau.

La chauve-souris nous paroît un être difforme, parce qu'elle ne ressemble à aucun des modeles que nous présentent les grandes classes de la nature. Elle a quelque ressemblance avec la souris; elle est, ainsi qu'elle, couverte de poils, mais elle porte de longues oreilles, qui sont doubles dans quelques especes. La tête de ces animaux a sur-tout des difformités singulieres: dans quelques especes, le nez est à peine visible, les yeux sont

enfoncés tout près de la conque de l'oreille; dans d'autres, les oreilles sont aussi longues que le corps, où bien la face est tortillée en forme de fer à cheval, & le nez est recouvert par une espece de crête. Ce sont ces formes de têtes singulieres qui ont engagé M. *d'Aubenton* à donner à ces nouvelles especes de chauve-souris qu'il a découvertes, les noms de *grand & petit fer à cheval* & celui d'*oreillar*. Un seul coup d'œil jeté sur les belles planches de l'Histoire Naturelle de MM. *de Buffon* & d'*Aubenton*, les feront mieux connoître que toutes les descriptions. On voit dans le Cabinet du Jardin du Roi ces diverses especes de chauve-souris conservées dans de l'esprit-de-vin. En général les chauve-souris ont les yeux très-petits, la bouche fendue de l'une à l'autre oreille. Leurs mâchoires sont armées de dents très-tranchantes; elles ont à la partie postérieure deux petites pattes, mais les deux pattes de devant, sont des especes d'ailerons, ou si l'on veut des pattes ailées, où l'on ne voit que l'ongle d'un pouce court, qui sert à l'animal pour s'accrocher; les autres quatre doigts sont très-longs & dix fois plus grands que les pieds, réunis par une membrane qui va rejoindre les pattes de derriere, & même la queue dans quelques especes; (car toutes les chauves-souris n'ont pas de queue.) C'est à l'aide de cette membrane que l'animal déploie à volonté, qu'il voltige dans les airs par des vibrations brusques, dans une direction oblique & tortueuse, pour attrapper les moucherons & les papillons dont il fait sa nourriture.

Les chauve-souris sont de vrais quadrupedes par un grand nombre de caracteres, tant intérieurs qu'extérieurs. Les poumons, le cœur, les organes de la génération, tous les autres visceres sont semblables à ceux des quadrupedes, à l'exception de la verge qui est pendante & détachée, suivant la remarque de M. *de Buffon*, ce qui est particulier à l'homme, aux singes & aux chauve-souris. Ces animaux produisent comme les quadrupedes leurs petits vivans; les femelles ont deux mamelles, & n'ont ordinairement que deux petits, qui dès qu'ils sont nés, s'attachent aux mamelles de la mere. On dit qu'elle les alaite & les transporte

même en volant. C'eſt en été que les chauve-ſouris s'accouplent & mettent bas : car elles ſont engourdies pendant tout l'hiver ; on les trouve ſuſpendues dans les voûtes des ſouterrains par les pieds la tête en bas ; d'autres ſe recelent dans des trous.

Quoique ces animaux ſupportent plus aiſément la diete que le froid, ils ſont cependant carnaſſiers : car s'ils peuvent entrer dans un office, ils s'attachent aux quartiers de lard, à la viande cuite ou crue, fraîche ou corrompue.

Les chauve-ſouris ſe retrouvent dans divers pays ; mais dans la plupart des climats chauds, on en voit de monſtrueuſes pour la groſſeur. Il y en a qui ont une forme de tête ſi ſinguliere, que les animaux auxquels on a donné les noms de *chiens-volans*, & de *chats-volans*, ne ſont peut-être que des chauve-ſouris trés-groſſes, dont la bouche eſt armée de fortes dents. (Peut-être auſſi les véritables chiens-volans ne ſont-ils que de très-grands *polatouches* ou *écureuils-volans* à longue queue, & dont M. *Voſmaër* a donné la deſcription). Il y a des eſpeces qui ſont particulieres à l'Aſie méridionale & à l'Afrique, d'autres à l'Amérique.

En Afrique & dans l'Aſie méridionale il y en a deux eſpeces qui paroiſſent aſſez diſtinctes, & qui ſe trouvent dans l'un & l'autre climat ; l'une porte le nom de *rouſſette* & l'autre celui de *rougette*.

La *rouſſette*, dont le poil eſt d'un roux brun, a neuf pouces de longueur depuis le bout du muſeau juſqu'à l'extrémité du corps, & trois pieds d'envergure, lorſque les membranes qui lui ſervent d'ailes ſont étendues : cet animal eſt de la groſſeur d'un corbeau ; les Chinois en mangent la chair qu'ils trouvent délicate.

La *rougette*, dont le poil eſt cendré-brun, n'a guere que cinq pouces & demi de longueur & deux pieds d'envergure : elle porte ſur le cou un demi-collier d'un rouge vif mêlé d'orangé, dont on n'apperçoit aucun veſtige ſur le cou de la rouſſette ; on les trouve toutes deux à l'île de Bourbon, à Madagaſcar, à Ternate, aux Philippines & dans les autres îles de l'Archipel Indien. Ces deux eſpeces de chauve-ſouris ſe voient au Ca-

binet du Roi, où elles ont été apportées de l'île de Bourbon.

Ces deux especes sont donc attachées à ce climat, & different d'une autre qui est très-fréquente en Amérique. On ne nous a point transmis le nom Américain de ce quadrupede volant, auquel M. *de Buffon* a donné le nom de *vampire*, parce qu'il suce le sang des hommes & des animaux qui dorment. Les chauve-souris de l'île de France ont ceci de particulier qu'elles volent de jour comme la plupart des oiseaux. Elles ont près de quatre pieds d'envergure ; elles ne perchent pas, elles s'accrochent par les pieds aux branches des arbres, la tête pendant en bas ; & comme leurs ailes sont aussi fournies de plusieurs crochets, elles ne tombent pas aisément quand on les a frappées. Quand on les voit d'un peu loin, pendantes & enveloppées de leurs ailes, on les prend plutôt pour des fruits, que pour des oiseaux.

On dit que vers la riviere des Amazones, il y a des chauve-souris monstrueuses qui sont un des plus grands fléaux, parce qu'elles sucent le sang des chevaux & des mulets; elles ont détruit le gros bétail que les Missionnaires y avoient apporté, & qui commençoit à s'y multiplier. Il y a des endroits où elles sont en si grand nombre, qu'on les voit voler par nuées ; à la pointe du jour elles s'attachent au sommet des arbres, & s'y tiennent pendues l'une à l'autre comme un essaim d'abeilles.

Le *vampire* est plus petit que la *rougette*; il a le museau plus alongé, l'aspect hideux, comme les plus laides chauve-souris, la tête informe & surmontée de grandes oreilles fort ouvertes & fort droites; il a le nez contrefait, les narines en entonnoir, avec une membrane au-dessus qui s'éleve en forme de crête pointue & qui augmente de beaucoup la difformité de sa face. Les anciens connoissoient assez imparfaitement ces quadrupedes ailés, qui sont des especes de monstres ; & il est assez vraisemblable que c'est d'après ces modeles bizarres de la nature que leur imagination a dessiné les *harpies*. Les Voyageurs de l'Amérique s'accordent à dire que les chauve-souris de ce nouveau

continent sucent sans les éveiller le sang des hommes & des animaux endormis. Nous avons cru, dit M. *de Buffon*, devoir examiner comment il est possible que ces animaux puissent sucer le sang sans causer en même temps une douleur au moins assez sensible pour éveiller une personne endormie. S'ils entamoient la chair avec leurs dents, qui sont très-fortes & grosses comme celles des autres quadrupedes de leur taille, l'homme, le plus profondément endormi, & les animaux sur-tout, dont le sommeil est plus léger que celui de l'homme, seroient brusquement réveillés par la douleur de cette morsure : il en est de même des blessures qu'ils pourroient faire avec leurs ongles; ce n'est donc qu'avec la langue qu'ils peuvent faire des ouvertures assez subtiles dans la peau, pour en tirer du sang & ouvrir des veines sans causer une vive douleur. Nous n'avons pas été à portée de voir la langue du vampire; mais ajoute-t-il, celle des *roussettes* que M. *d'Aubenton* a examinées avec soin, semble indiquer la possibilité du fait; cette langue est pointue & hérissée de papilles dures, très-fines, très-aiguës & dirigées en arriere; de ces papilles les unes ont trois pointes comme un trident, ce sont celles qui sont placées sur le milieu de la partie moyenne antérieure de la langue; ces pointes qui sont très-fines, peuvent s'insinuer dans les pores de la peau, les élargir & pénétrer assez avant pour que le sang obéisse à la succion continuelle de la langue. Ces animaux sucent ainsi le sang des hommes & des animaux pendant qu'ils dorment, jusqu'à les épuiser & même au point de les faire mourir; car les veines étant ouvertes, le sang s'écoule sans que le dormeur s'en apperçoive.

Les *roussettes* & les *rougettes* sont des animaux plus grands, plus forts & peut-être plus méchans que les *vampires*; mais c'est à force ouverte, en plein jour aussi bien que la nuit, qu'elles font leur dégât; elles tuent les volailles & les petits animaux, elles se jettent même sur les hommes, les insultent & les blessent au visage par des morsures cruelles; cependant les Voyageurs ne disent point qu'elles sucent le sang des hommes & des animaux endormis: mais leur silence n'est

pas une preuve complette, attendu la grande analogie, & la grande ressemblance qu'il y a entre ces animaux & les *vampires*.

On voit encore en Amérique une espece de chauve-souris qui y est très-commune, qui ne se trouve point en Europe, & qu'on peut nommer la *chauve-souris fer de lance*, parce qu'elle porte au devant de sa face, une membrane qui représente assez bien un fer de lance garni de ses oreillons; cette espece de chauve-souris est encore remarquable en ce qu'elle n'a presque point de queue, & qu'au lieu d'avoir six dents incisives à la mâchoire inférieure comme les autres chauve-souris, elle n'en a que quatre: on en voit une autre au Sénégal, dont la membrane qu'elle porte sur le nez ressemble à une feuille ovale.

Les chauve-souris, dit M. *de Buffon*, qui ont de grands rapports avec les oiseaux par leur vol, par leurs ailes, & par la force des muscles pectoraux, paroissent s'en approcher encore par ces membranes ou crêtes qu'elles ont sur la face. Ces parties excédentes qui ne se présentent d'abord que comme des difformités superflues, sont les caracteres réels & les nuances visibles de l'ambiguité de la nature entre ces quadrupedes volans & les oiseaux: car la plupart de ceux-ci ont aussi des membranes & des crêtes autour du bec & de la tête, qui paroissent toutes aussi superflues que celles des chauve-souris.

CHAUVE-SOURIS AQUATIQUE. *Voyez* GUACUAIJA.

CHAUVE-SOURIS CORNUES. *Voyez* ANDIRACUACHU.

CHAVITSI. Nom donné par les Kamtschadales au meilleur & au plus gros poisson de leur pays: il ressemble au saumon ordinaire, mais il est plus large. Son museau est pointu, sa mâchoire supérieure est plus longue que l'inférieure. Son dos est bleuâtre & tacheté de noir, les flancs sont argentés, & le ventre blanc; les ouies longues & minces: sa chair est rouge; sa largeur est environ le quart de sa longueur. Le chavitsi est un poisson rare & fort gras; sa graisse ne peut se conserver, elle se corrompt. Les Cosaques salent son

ventre, son dos & sa tête. Le ventre est la partie la plus délicate; quand ce poisson est séché au soleil, on prétend qu'il égale & surpasse même l'esturgeon de Jakatski, qui est le plus renommé.

CHAUX NATURELLE. *Voyez au mot* PIERRE A CHAUX.

CHEKAO. Nom donné à une sorte de spath alcalin & strié que les Chinois font entrer dans la composition de la couverte de la porcelaine. *Voyez* SPATH.

CHELIDOINE GRANDE ou ÉCLAIRE, *chelidonia major.* Cette plante croît dans les environs de Paris, dans les haies, dans les fentes des murailles & des vieux édifices; elle se plaît singuliérement à l'ombre. Ses racines sont fibreuses, armées d'une tête rougeâtre garnie de chevelu; sa tige est rameuse, nouée, un peu velue & haute d'un pied & demi; ses feuilles sont vertes, lisses, découpées, un peu semblables à celles de l'*ancolie* ou à celles de la *renoncule des jardins*: *voyez ces mots.* De l'aisselle des feuilles qui sont à l'extrénité des tiges, s'élevent des pédicules longs chargés de fleurs disposées en bouquets ou en croix, composées chacune de quatre feuilles jaunes; le pistil se change en une silique longue d'un pouce & demi, verte d'abord, ensuite rougeâtre, qui répand en s'ouvrant ces graines d'un jaune noirâtre, applaties & grosses comme celles du pavot. Toutes les parties de l'éclaire contiennent un suc jaune ou orangé assez abondant. Cete plante, prise en infusion faite à l'eau ou au petit lait & à la dose de quatre ou cinq onces par jour, est diurétique, propre pour les obstructions de la rate, du foie & des uréteres, & sur-tout pour guérir la jaunsse; car elle donne de la fluidité à la bile épaissie dans les pores biliaires. On prétend que son usage est pernicieux lorsque la jaunisse est due à une inflammation du foie, ou à quelque maladie aiguë, comme le spasme, la morsure d'une vipere, d'un animal enragé, &c. On prétend aussi que son suc pris intérieuremen dissipe le poison par les sueurs; mais il en faut prendre modérément: car il est si âcre qu'il produit souvent des symptomes horribles.

CHELIDOINE PETITE ou PETITE SCROPHULAIRE, *chelidonia minor.* Plante qui, ſelon M. *Deleuze*, eſt une eſpece de renoncule. On la trouve preſque dans les mêmes endroits que la précédente ; ſa racine eſt également fibreuſe ; à ces fibres blanchâtres ſont attachés des tubercules oblongs, gros comme de petits pignons & de différentes formes ; ſes tiges ſont demi-rampantes, ſes feuilles arrondies, vertes & luiſantes, & d'une ſaveur d'herbe. Au ſommet de chaque tige naît une fleur ſemblable à celle des renoncules, d'une couleur dorée & éclatante ; du milieu s'éleve un piſtil qui ſe change en un fruit arrondi en maniere d'une petite tête verte-jaunâtre, & rempli de ſemences oblongues. Cette plante ne tient pas le dernier rang dans les antiſcorbutiques : pilée & appliquée ſur les hémorroïdes, ſur les écrouelles & ſur les verrues, elle y produit un effet très-ſalutaire : on la fait cuire dans du ſain-doux pour en faire une pommade propre aux maladies ci-deſſus déſignées.

CHELIDOINE. On donne auſſi ce nom à des pierres rondes, applaties, que les hirondelles ont avalées pour faciliter leur digeſtion : on les trouve dans leur eſtomac. *Voyez* PIERRE D'HIRONDELLE.

CHELONITE. Voyez *Brontias.*

CHÊNE, *quercus.* C'eſt le plus grand, le plus beau, le plus durable & le plus utile des végétaux qui croiſſent dans nos forêts. Cet arbre ſi renommé dans la haute antiquité, ſi chéri des nations Grecques & Romaines, chez leſquelles il étoit conſacré au pere des Dieux, ſi célebre par le ſacrifice de pluſieurs peuples, cet arbre qui a fait des prodiges, qui a rendu des oracles, fut auſſi le frivole objet de la vénération de nos peres, qui dirigée par des Druides trompeurs, ne rendoient aucun culte que ſous les auſpices du *gui de chêne* ſacré ; *voyez* GUI. Mais ce même arbre conſidéré ſous un point de vue plus vrai, ne ſera plus à nos yeux qu'un ſimple objet d'utilité : il méritera à cet égard des éloges bien moins relevés, il eſt vrai, mais beaucoup mieux fondés.

Le chêne eſt généralement répandu dans les climats tempérés, il ne ſe plaît point dans les deux autres cli-

mats opposés. Il se fait reconnoître par sa majesté : car dans son âge mûr il surpasse presque tous les autres par sa hauteur & sa grosseur ; il répand ses rameaux au large ; son tronc est couvert d'une écorce épaisse, raboteuse, crevassée, rude & rougeâtre intérieurement. Ses feuilles sont d'un beau vert, plus larges à leur extrémité, découpées dans leurs bords par des sinuosités arrondies, & attachées à des pédicules assez courts. Cet arbre porte sur le même pied, mais dans des endroits séparés, des fleurs mâles & des fleurs femelles. Les premieres sont à étamines ; elles sont attachées le long d'un filet & forment un chaton ; leur usage est de féconder les fleurs femelles composées d'un calice épais, charnu, au milieu duquel est un pistil ; ces dernieres sont aussi quelquefois disposées sur un filet. A ces fleurs succedent les fruits que l'on nomme *glands*, qui sont engagés en partie dans une espece de petite coupe, qu'on appelle *calice* ou *cupule*. Ce fruit, en forme d'olive, couvert d'une écorce dure, luisante, renferme une amande composée de deux lobes d'un goût âpre & austere, verte au commencement, ensuite jaunâtre & sujette à l'attaque du ver.

La durée de la vie du chêne & la dureté de son bois, sont proportionnées à la lenteur de son accroissement. Dans les terrains gras, il prend trois pieds de tour en trente ans ; il croît plus vîte alors & fait ses plus grands progrès jusqu'à quarante ans. Quoiqu'il ne dédaigne presqu'aucun terrain, la nature du sol & l'exposition occasionnent de grandes différences dans son accroissement, & dans la qualité de son bois. Le chêne, ainsi que grand nombre d'autres arbres, croît plus vîte dans les terrains bas & humides ; mais alors son bois est beaucoup plus tendre, plus cassant, moins propre à la charpente ; celui qui croît sur les montagnes est noueux & plein de force. Nous avons dit ci-dessus que le chêne se distingue par sa hauteur & sa grosseur. *Harlay* rapporte que, dans le Comté d'Oxford en Angleterre, un chêne dont le tronc avoit cinq pieds quarrés dans une longueur de quarante pieds, ayant été débité, ce tronc produisit vingt tonnes de matieres, & que ses branches rendirent vingt-cinq cordes de bois à brûler.

Cet

Cet arbre paroît être le même cité par *Plot* dans son *Histoire Naturelle* d'Oxford, dont les branches de 54 pieds de longueur, mesurées depuis le tronc, pouvoient ombrager 304 Cavaliers ou 4374 Piétons. *Ray* rapporte, dans son *Histoire générale des plantes*, qu'on voyoit de son temps en Westphalie plusieurs chênes monstrueux, dont l'un servoit de citadelle, & dont l'autre avoit 30 pieds de diametre, sur 130 pieds de hauteur. On peut juger de la grosseur prodigieuse de ces arbres par celui dont furent tirées les poutres transversales du fameux vaisseau appellé *le Royal Doverling*, construit par Charles I. Roi d'Angleterre : ce chêne fournit quatre poutres, chacune de 44 pieds de longueur sur 4 pieds 9 pouces de diametre. L'arbre, continue *Ray*, qui servit de mât à ce vaisseau, mérite d'être cité, quoique d'un autre genre ; il avoit 99 pieds de long sur 35 pieds de diametre. Il y a plusieurs exemples d'arbres également monstrueux pour la grosseur. *Voyez à l'article* PAIN DE SINGE.

Lorsqu'on veut former une futaie de chênes, il faut semer des glands abondamment, ménager de l'abri au jeune plant, & le couper à propos : ce sont les vrais moyens d'avancer la plantation, ainsi qu'on le peut voir au mot BOIS. Quant aux jeunes chênes qu'on éleve pour planter en avenues ou en quinconces, il faut les faire germer dans du sable, & les couvrir légérement de terre au mois de Mars. Avant de les y mettre, il est avantageux de couper la radicule ou germe ; par ce moyen le jeune chêne pousse des racines latérales & ne forme plus de pivot : mais étant fourni de quantité de racines latérales, il se transplante aussi facilement que les ormes & les tilleuls. *Voyez ces mots.* M. *Erland Tursen* a donné depuis quelque temps une nouvelle maniere de planter des chênes. Il exige que le terrain soit léger, égal, enclos ; que le gland soit planté dru aussi-tôt qu'il est ramassé, & que le terrain soit recouvert de mousse. Il faut avoir soin de transplanter les nouveaux chênes & les arroser, couper ceux qui viennent mal, & donner de l'air à ceux qui réussissent. *Mém. de l'Acad. de Stockholm.* Voyez aussi un excellent Traité Anglois sur la culture des jeunes chênes ;

qui a pour titre, *the modern Druid* (le Druide moderne).

Le bois de chêne réunit tant d'excellentes qualités, tant d'avantages, qu'il est le plus recherché de tous les arbres pour un très-grand nombre d'ouvrages; pour la structure des moulins, des pressoirs; pour la menuiserie, le charronnage; pour des treillages, des échalas, des cercles; pour du bardeau, des éclisses, des lattes, & pour tous les ouvrages où il faut de la solidité, de la force, du volume & de la durée, & notamment pour la charpente des bâtimens & la construction des navires. Les défauts du chêne semblent faits pour ajouter à sa force, & pour le rendre propre à certains usages particuliers. Le tronc d'un vieux chêne se tortille souvent; il devient pour lors très-propre pour faire des piliers & des colonnes destinées à porter de grands poids. On appelle *merrain* le cœur du chêne, on en fait des douves. Lorsque ce bois est bien sec, & coupé dans une saison favorable afin qu'il ne se tourmente pas, il dure jusqu'à six cents ans, pourvu qu'il soit à couvert des injures de l'air. Si l'on est nécessité de faire usage du bois encore vert, on n'a rien de mieux à faire pour le mettre en état d'acquérir les qualités nécessaires, & même celle de n'être point attaqué par les vers, que de laisser tremper les planches dans l'eau, qui dissout & enleve toute la seve, suivant l'épreuve qu'en a vue M. *Ellis*, qui propose cette méthode pour le bois de hêtre. *V.* HÊTRE.

Cette précaution n'est pas nécessaire lorsqu'on l'emploie sous terre & dans l'eau en pilotis, où l'on dit qu'il se conserve jusqu'à quinze cents ans. Cette espece de bois, qu'on emploie par préférence pour les écluses & dans les machines hydrauliques, est très-propre pour le chauffage & forme d'excellent charbon. Il y a un moyen, ainsi qu'on le peut voir au mot BOIS, de procurer à l'aubier, qui naturellement est tendre & épais dans le chêne, la qualité d'un bois dur. L'*aubier*, qui est composé de douze ou quinze cercles ou couches annuelles, est plus marqué dans le chêne que dans les autres arbres. Il est défendu aux ouvriers par leurs Statuts, d'employer aucun bois où il y ait de l'aubier, tant il est défectueux. Cependant M. *de Buffon* propose

des moyens pour donner à l'aubier presque autant de solidité, de force, de durée qu'en a le cœur du bois de chêne. *Voyez à l'article* Bois.

Le chêne est utile dans toutes ses parties. On fait usage de l'écorce de ces arbres encore jeunes, réduite en poudre & sous le nom de *tan brut*, pour préparer les cuirs : la sciûre de son aubier, son bois & même le cœur du bois, ont la même propriété, avec cette différence cependant que l'écorce agit plus fortement sur les cuirs que le bois & le cœur du bois, mais moins que l'aubier. L'écorce sert aussi pour teindre en jaune-brun ou en noir : celle qui a passé les cuirs, se nomme *tan préparé*. On en forme des mottes à brûler : on en fait usage aussi pour faire des couches dans les serres chaudes. Rien n'échauffe mieux que cette matiere la terre qu'on destine aux ananas, aux plantes grasses & exotiques. Le gland, fruit du chêne, manque fréquemment, parce que sa fleur est aussi délicate que celle de la vigne ; mais quand la glandée est abondante, on en retire un grand profit pour la nourriture des cochons, auxquels cette nourriture procure un excellent lard. Ce fruit sert aussi à nourrir les bêtes fauves & à engraisser au besoin certaines volailles. En Espagne on vend dans les marchés des glands d'une saveur douce & agréable, comme on vend ici les châtaignes. *Voyez* Chêne-vert. En 1709 (année de disette), de pauvres gens firent du pain avec la farine de notre gland : quoique ce pain fût très-désagréable au goût, il s'en fit une grande consommation dans plusieurs Provinces de France. M. *Linnæus* dit qu'il seroit très-bon de rôtir les glands, avant de les moudre, pour rendre le pain moins lourd.

Le chêne est la patrie d'un très-grand nombre d'especes d'insectes : chacun y trouve la nourriture qui lui est propre. Voilà pourquoi on remarque sur les chênes une grande quantité de diverses especes de galles. C'est sur des chênes du Levant que croissent les noix de galle, dont on fait usage pour préparer les étoffes à recevoir diverses especes de teinture, ainsi que pour faire de l'encre. L'écorce, l'aubier, le bois, les feuilles, les glands, les noix de galle, les tubercules qui se trouvent sous les feuilles, le *guy*, plante parasite, l'es-

pece de champignon qui est nommé *agaric de chêne*, la *mousse* même, en un mot les diverses productions tant naturelles que contre nature du chêne, sont d'usage en Médecine. Leurs vertus sont en général stiptiques & astringentes.

Outre l'espece de chêne la plus commune dans nos bois d'Europe dont nous venons de parler, il y en a encore plusieurs autres & beaucoup de variétés, d'autant que cet arbre se multiplie de semences. Des Botanistes en comptent au moins quarante, qui ne sont ni répandues, ni fort connues. Les chênes qui croissent dans le Levant & en Amérique, ont pour eux la variété & l'agrément; mais les nôtres sont supérieurs pour la qualité du bois. Nos chênes à gros glands & à pédicules longs, ainsi que les chênes à glands moyens & à pédicules courts, fournissent d'excellent bois. Le bois du chêne à petits glands est rebours.

On donne le nom de *chêne robre* ou *rouvre*, *quercus gallifer*, à cette espece de chêne remarquable aussi par ses feuilles qui sont couvertes de duvet: on le trouve aux environs d'Aubigny près de Paris. Son gland est petit, & tellement enveloppé dans son calice, qu'il mûrit difficilement.

Le bois du chêne de Virginie est remarquable par ses veines rouges. Il y a une espece de chêne toujours vert, dont les feuilles sont oblongues & sans sinuosités: les Indiens font usage de son gland qui est doux, pour épaissir leur soupe; ils en retirent aussi une huile très-bonne. Il croît au Canada, à la Virginie, à la Caroline, une espece de chêne vert, ainsi nommé de son écorce blanchâtre. M. *de Buffon* l'a cultivé avec succès dans ses plantations en Bourgogne; c'est vraisemblablement celui qui porte des glands aussi doux que les noisettes: plusieurs especes de chênes verts ont le même avantage. Cette espece de chêne croît plus vîte environ d'un tiers: il est très-robuste & s'accommode des plus mauvais terrains. Que d'avantages propres à en faire désirer la multiplication! L'Amérique produit aussi une espece de chêne dont le gland est très-long; ainsi cet arbre se trouve commun à l'ancien & au nouveau Continent.

CHÊNE MARIN. *Voyez à l'article* FUCUS.

CHÊNE VERT, *ilex*. Le chêne vert ressemble absolument au chêne pour la fleur & pour le fruit, mais il en differe par ses feuilles qui ressemblent assez à celles du houx, & qui ne tombent point l'hiver. Les feuilles du chêne vert sont fermes, dentelées en dents de scie & piquantes par les bords, d'un vert foncé, la plupart un peu velues & blanchâtres par dessous, placées alternativement sur les branches. Il y en a des especes qui font d'assez gros arbres, & qui donnent un bois fort dur, dont on fait pour la Marine des essieux de poulies. Comme ce bois a beaucoup de ressort, on le choisit aussi par préférence pour les manches de mail. Il est d'un si bon usage, que M. *Duhamel* conseille d'en semer des bois entiers : il est vrai qu'il croît lentement ; mais cet inconvénient lui est commun avec les bois durs. Quelques especes de chênes verts portent un gland doux & aussi bon à manger que les châtaignes. On en voit beaucoup d'exposés sur les marchés en Espagne ; on en fait une espece de pain en Barbarie, &c. Le chêne vert croît aussi à la Louisiane. Il y a aussi l'espece de chêne vert plus connue sous le nom d'*yeuze*. Voyez ce mot.

Il croît naturellement en Languedoc, en Provence, en Espagne, en Portugal, une espece de petit chêne vert, semblable à un petit buisson garni de feuilles très-petites & d'un vert très-luisant : on le nomme *ilex aculeata cocciglandifera*. C'est sur ce petit arbre que se nourrit cet insecte utile & précieux que l'on nomme *kermès*. *Voyez son histoire au mot* KERMÈS. Les Provençaux nomment ce chêne vert simplement kermès. Le *kermès* galle-insecte ne vit absolument que sur cette seule espece de chêne vert : on ne le trouve jamais sur un autre petit chêne vert, si semblable à celui-là, qu'on a peine à les distinguer. On peut cultiver avec succès ces petits arbrisseaux dans nos bosquets, mais on n'y trouve jamais le kermès. Il reste à savoir si cet insecte transporté de son pays natal, pourroit subsister dans notre climat.

CHENEVI. Nom donné à la graine que produit le chanvre. L'on appelle *chenevotte* la tige du chanvre séparée de sa filasse. *Voyez* CHANVRE.

CHENILLE, *eruca.* C'eſt une des plus variées & des plus nombreuſes familles d'inſectes que nous connoiſſions dans la Nature. *Jean Goedart*, dans ſon *Hiſtoire des Inſectes*, en a remarqué juſqu'à cent-cinquante eſpeces. Des Naturaliſtes qui ont étudié ces mêmes animaux, en ont encore ajouté d'autres eſpeces qui avoient échappé à *Goedart.* L'hiſtoire de cet inſecte eſt capable de piquer la curioſité de l'homme le plus indifférent. Qu'il liſe: il verra bientôt qu'elle eſt en effet remplie de curieuſes métamorphoſes, & la plus variée de tous les ſujets que nous préſente l'hiſtoire des inſectes & même de tous les animaux. Nous nous attacherons, d'après l'abrégé des inſectes de M. *de Réaumur* par M. *Bazin*, à décrire les traits les plus frappans de l'induſtrie de ces animaux. Nous dirons d'abord ce qui convient aux chenilles en général; & nous donnerons enſuite, par ordre alphabétique ſecondaire, l'hiſtoire des chenilles les plus ſingulieres, ſoit pour l'induſtrie, ſoit pour la forme. C'eſt dans les Ouvrages de M. *de Réaumur* qu'il faut puiſer des détails plus circonſtanciés, & chercher une diſtribution ſavante des chenilles en claſſes, en genres & en eſpeces.

La chenille eſt un inſecte contre lequel bien des gens ſont prévenus, parce qu'ils la croient venimeuſe & capable d'empoiſonner. C'eſt un préjugé des plus faux, ainſi qu'on aura lieu de le voir, & dont il eſt bon de revenir; on en ſera plus diſpoſé à s'intéreſſer à leur hiſtoire, & à vouloir connoître par ſoi-même leurs travaux & leurs métamorphoſes. Il faut cependant avouer que certaines chenilles velues, ſur-tout lorſqu'elles ſont prêtes à ſe métamorphoſer, & encore plus les nids qu'elles ſe ſont conſtruits, occaſionnent ſur la peau quelques démangeaiſons, mais qui ne ſont ſuivies d'aucun fâcheux effet; il faut ſeulement manier ces chenilles avec plus de précaution. La plus à redouter eſt la *chenille proceſſionnaire*, & encore plus ſon nid, comme on le verra plus bas.

Deſcription des Chenilles, & caracteres pour les diſtinguer.

Dans la belle ſaiſon, toute la Nature paroît remplie d'inſectes de diverſes eſpeces. Ceux qui ſont nés au

printemps ou en été, périssent ou disparoissent la plupart à l'approche de l'hiver : car il est rare de voir des insectes qui vivent plus d'un an. D'autres se cachent sous terre, dans les fentes des pierres, sous les écorces des arbres ; un grand nombre y périssent : d'autres engourdis pendant la saison rigoureuse, reparoissent au printemps, les uns sous la forme où ils étoient avant l'hiver, les autres sous une forme nouvelle. La chaleur du printemps qui ranime tout ce qui a vie, fait éclore les œufs que chaque insecte avoit déposés, suivant le vœu de la Nature, dans le lieu le plus propre à leur conservation ; c'est ainsi que le monde des insectes se rajeunit. Les œufs des chenilles éclosent des premiers. Il est si avantageux de détruire dans leurs berceaux certaines especes de chenilles nombreuses qui ravagent & dévastent nos vergers, que nous ne manquerons point, dans l'histoire particuliere de chaque chenille, d'indiquer les endroits où l'on trouve ces œufs réunis, afin de détruire en partie pendant l'hiver ces peuplades redoutables. Heureusement pour nous que dans ce nombre prodigieux d'especes de chenilles, si l'on en excepte celles qui sont dans les fruits, & que leur petitesse fait passer pour des vers, il n'y en a que cinq ou six especes de nuisibles.

L'état de la chenille n'est que passager : toute chenille se change en papillon, après avoir passé par un état moyen qu'on nomme *chrysalide*, & tout papillon vient d'une chenille. La chenille n'est donc pas un animal parfait non plus que la chrysalide : & M. *Deleuze* a raison de dire qu'elles ne sont que le papillon renfermé sous des enveloppes pourvues d'organes particuliers pour le mouvement & la nutrition, organes dont le papillon se défait, lorsque parvenu au terme de son entier accroissement il quitte ses dernieres dépouilles ; ce n'est qu'alors qu'il paroît insecte parfait & pourvu des organes propres à la réproduction de l'espece, qui ne se trouvent pas, ou du moins ne sont pas développés dans la chenille & dans la chrysalide. Du reste le nom de métamorphose qu'on emploie ordinairement pour désigner le passage de l'insecte par ces différens états, n'indique qu'une apparence ; au lieu d'un chan-

gement proprement dit, il n'y a qu'un développement. Ainsi cette maniere de métamorphose si constante distingue les chenilles des *fausses chenilles* qui se changent en mouches, & des *faux vers* dont les uns se changent aussi en mouches, les autres en scarabées, & les autres ne subissent aucun changement. Nous allons voir les caracteres extérieurs distinctifs d'insectes si différens par leurs métamorphoses.

Le corps de la vraie chenille a beaucoup plus de longueur que de diametre; il est partagé en douze anneaux: toute l'enveloppe de la tête semble écailleuse. La chenille a deux especes de jambes, savoir six écailleuses & pointues, attachées au premier anneau, & suivies ordinairement de huit autres jambes membraneuses, & de deux autres à l'extrémité postérieure, mais tournées d'un autre sens. Ces jambes membraneuses sont armées de crochets écailleux, arrangés en couronne autour de la plante de chaque pied. A ces caracteres on reconnoîtra facilement que ce que l'on prend pour des vers dans les fruits, sont de véritables chenilles. Toute chenille qui est pourvue de seize jambes se change en papillon, ainsi que celles qui en ont moins que ce nombre; mais toutes celles qui en ont plus de seize ou moins de huit, sont de fausses chenilles qui se changent ou en mouches à scie, ou en scarabées. *Voyez* fausses Chenilles *à l'article* Mouches à scie. On observe encore que les vraies chenilles ont leur fourrure molle, flexible ou membraneuse, tandis que celle du hanneton est écailleuse.

Le nombre des jambes écailleuses des chenilles ne varie jamais; il n'en est pas de même des membraneuses: c'est ce qui a donné lieu à M. *de Réaumur* de former différentes classes de chenilles. Le génie de certaines chenilles, & le premier coup d'œil qui frappe par des différences très-sensibles, a aussi donné lieu à d'autres classes: telles sont *celles qui vivent en société* pendant toute leur vie, & qui sont les plus pernicieuses pour nos arbres; telles sont aussi les *chenilles solitaires*, les *chenilles rases*, celles qui sont *velues*; les *chenilles à tubercules*, *à brosses*, *à aigrettes*, *épineuses*, dont on va voir successivement l'histoire.

La démarche des chenilles est plus dégagée que

celle des *vers de terre; voyez ce mot.* Le mouvement progressif ne s'exécute pas cependant chez toutes les chenilles avec la même vîtesse ; mais la plupart se meuvent de la maniere suivante. Elles commencent à retirer & recourber un peu leur extrémité postérieure, en formant une petite bosse en haut ; & en serrant les deux ou trois derniers anneaux par dessous. Par ce moyen, dit M. *Weis*, la derniere paire de jambes fait un pas, se cramponne, & ce renflement se coule par un mouvement ondulatoire le long du corps jusqu'à la tête, de sorte que chaque paire de jambes, soit membraneuses, soit écailleuses, trouve le moyen, lorsque le renflement passe par dessus, de pouvoir s'avancer & se cramponner à une nouvelle distance : enfin la tête peut se porter en avant, en relâchant ses anneaux contigus & serrés à leur tour : c'est ainsi que s'accomplit le pas. Cette façon de ramper, qui paroît la plus simple, est commune à la plupart des chenilles : nous disons à la plupart, car l'on en voit dont le mouvement progressif est très - différent, ainsi qu'on l'observera en lisant l'histoire des différentes chenilles ci-après.

La grosseur des chenilles varie depuis les plus petites que l'on trouve dans les fruits, jusqu'à la plus grosse : telle que la chenille du *papillon à tête de mort*, qui a quatre pouces & demi de longueur. Il y a de chaque côté de la tête des chenilles cinq ou six petits grains noirs, qu'on ne voit bien qu'avec la loupe, qui paroissent être les yeux de l'insecte, & qu'on appelle *facettes à miroirs.*

On remarque de chaque côté, le long du corps des vraies & des fausses chenilles, neuf petites ouvertures ovales alongées, bordées d'un cordon qui varie de couleur dans les especes différentes, ce sont les poumons, organe de la respiration des chenilles : on les nomme *stigmates* : voyez au mot INSECTE. Ces parties, ainsi que les dents, & la filiere qui est ce corps charnu d'où sort la soie que filent les chenilles, sont communes à toutes les chenilles. L'histoire du *ver à soie*, qui est une véritable chenille, fait donc essentiellement partie de l'histoire des chenilles ; mais comme cet insecte est un des plus intéressans, nous renvoyons à

ſon hiſtoire pour le détail de la ſtructure admirable de cette filiere, & des vaiſſeaux qui contiennent la ſoie, pour qu'on puiſſe voir d'un ſeul coup d'œil tout l'intérieur du corps des chenilles. La réunion de cet article avec celui-ci completera l'abrégé de l'hiſtoire des chenilles. *Voyez* VER A SOIE.

Métamorphoſes des Chenilles.

Toute chenille change trois fois de peau pendant ſa vie; de raſe qu'elle étoit d'abord, elle paroît quelquefois velue à ſon dernier changement de peau : telle autre qui étoit velue, finit par être raſe. La chenille paſſe d'abord de ſon état de chenille à celui de chryſalide, & enſuite à celui de papillon.

Voyons les ſoins que prend la chenille, & la ſituation où elle ſe met pour paſſer à l'état de chryſalide, eſpece de léthargie qui la laiſſe ſouvent pendant plusieurs mois de ſuite, & quelquefois plus d'un an, expoſée ſans défenſe à tous les événemens, mais qui ne l'empêche pas de reparoître enſuite ſur la ſcene du monde, auſſi admirable dans ſon état de chryſalide, auſſi merveilleuſe dans ſa métamorphoſe en papillon, que ſinguliere dans ſon premier état.

Moyens qu'emploient les Chenilles pour ſe procurer un repos aſſuré pendant leur état de chryſalides.

Les chenilles nous font voir quatre moyens différens. Les unes ſe filent des coques, d'autres ſe cachent ſous terre dans de petites cellules bien maçonnées; les unes ſe ſuſpendent par leur extrémité poſtérieure, & d'autres ſe lient par une ceinture qui leur embraſſe le corps. Diverſes eſpeces de chenilles font appercevoir un génie particulier dans la conſtruction de leurs coques, où l'on voit beaucoup de variétés pour la forme & pour la matiere; nous parlerons de celle du ver à ſoie, la plus belle & la plus intéreſſante pour nous, au mot VER A SOIE.

Construction des coques, & leurs variétés.

Les deux coques qui approchent le plus de celles des vers à soie, pour la forme & pour la couleur, sont celles de la *chenille à aigrettes*, qui est d'un jaune citron, & celle de la chenille nommée *la livrée*, qui approche du blanc. Ces coques sont si peu fournies en soie, qu'elles seroient transparentes, si la premiere n'y faisoit entrer de ses poils, & si l'autre ne la saupoudroit d'une poudre jaune : *voyez plus bas* CHENILLE A AIGRETTES, & CHENILLE A LIVRÉE. Quelques chenilles se forment avec de la soie ou une matiere particuliere, des coques qui sont comme membraneuses & d'un poli si vif à l'extérieur, qu'on les prendroit pour un gland de chêne tiré de son calice ; telles sont celles d'une *chenille* de l'aube-épine & de l'abricotier.

Une chenille qui vit en société sur les haies, fait entrer dans la construction de sa coque trois sortes de matiere, de la soie, de son poil & de la cire. Je parle de cire, dit M. *Bazin*, parce que cette matiere en a le gras, la mollesse & l'apparence. Je mis, ajoute-t-il, une de ces coques avec celles d'un ver à soie dans de l'esprit de sel ; après deux mois de séjour dans cette liqueur, la derniere étoit entiérement dissoute & réduite en sédiment, & l'autre n'étoit point altérée ; elle a résisté encore plus de trois mois contre ce puissant dissolvant. Cette extrême compacité, est sans doute la raison d'une précaution que prend la chenille en la fabriquant : c'est d'y laisser un ou deux trous pour se conserver une communication libre avec l'air extérieur. Comment le papillon pourroit-il sortir d'une coque aussi solide ? Aussi la chenille en la construisant y ménage-t-elle une petite calote simplement collée avec une légere couche de gomme ; & lorsque le papillon veut sortir, il ne fait que donner quelques coups de tête, aussi-tôt la calote s'ouvre comme le couvercle d'une boîte à charniere. Cette chenille qui vit en société sur les haies, commence à paroître au mois de Mai : le fond de sa couleur est un bleu foncé ; elle est à tubercules garnis de poils, ses jambes membraneuses sont d'un beau rouge. Ces chenilles se filent sur les

haies des toiles plus belles, plus larges, plus ſatinées que toutes les autres qui filent de la même maniere. Au bout de ſix ſemaines de ſociété, elles ſe ſéparent & placent chacune leurs coques contre des branches. Les papillons qui en ſortent ſont des phalenes, à antennes à barbes de plumes, ils n'ont point de trompe; leur couleur dominante eſt un brun jaunâtre, avec une large bande de la même couleur, mais plus claire, & mouchetée de taches noires. Cette chenille n'eſt pas commune.

La *coque en naſſe* eſt celle dont la ſtructure eſt la plus admirable; elle eſt l'ouvrage de la chenille à tubercules qui donne le papillon paon. *Voyez* CHENILLE A TUBERCULES.

Un très-grand nombre d'autres chenilles s'introduiſent dans la terre, & s'y forment une retraite ruſtique: en foulant & humectant la terre pour la rendre ductile, elles y forment une cavité propre à les contenir; quelques-unes ſoutiennent ces voûtes avec des fils de ſoie qui uniſſent & lient les molécules de terre. Ces chenilles ſe mettent ordinairement aſſez avant ſous terre, pour n'être point incommodées de la gelée: la nature leur a appris vraiſemblablement à ſe placer dans la température qui leur eſt propre.

Le génie eſt diverſifié dans un certain nombre d'eſpeces de chenilles, tout eſt meſuré relativement à leur durée & à leurs beſoins. Il y en a une qui vit ordinairement ſur le chêne, & qui applique ſous ſes feuilles une coque faite en forme de bateau. Cette chenille eſt la plus induſtrieuſe de celles qui conſtruiſent de la ſorte. Elle paroît dès le mois de Mai: elle eſt raſe, de moyenne grandeur, d'un beau vert un peu jaunâtre. Après avoir filé ſur la feuille le fond de ſon bateau, elle en éleve les côtés auxquels elle donne la courbure: elle les ſoutient avec des fils de ſoie ſimplement faufilés, & en même temps elle renforce & redouble ces côtés qui n'étoient d'abord qu'une ſimple gaze. Cela fait, elle coupe ces fils & écarte les deux côtés du bateau qui ſont deſtinés à ſervir de ſupport à un toit qu'elle doit poſer deſſus. Ce toit eſt une piece de ſoie qui forme une plate-forme convexe. Cette coque eſt agréable à voir

pour sa forme, sa belle couleur soyeuse, sa propreté & la netteté de l'ouvrage. Au bout d'un mois, il en sort un papillon, dont les ailes sont en dessus d'un beau vert tendre, traversé par des traits d'un blanc jaunâtre; le corps est d'un vert céladon pâle: la chrysalide est verte, la chenille l'est aussi. La même couleur continuée dans tous ces trois états, n'est pas une chose commune chez ces insectes.

Il y a certaines chenilles qui garnissent leurs coques de petits grains de sable qu'elles détachent des murs dont les pierres sont assez tendres pour être pulvérisées par leurs petites dents.

Une autre se fait une *coque de gazon*. C'est une chenille rase, de moyenne grandeur, qui vit sur la mousse des pierres. Lorsque le temps de sa métamorphose approche, elle choisit une place sur cette espece de pré; elle y coupe d'une forme quarrée de petites mottes de mousse; elle les enleve avec les racines, & les arrange en voûte, en les liant avec des fils de soie; l'ouvrage est fait avec tant de propreté, que l'on ne peut distinguer la place où est la coque, que par la petite bosse que forme cette voûte.

On rencontre dans le mois de Mai, sur le chêne, mais assez rarement, une chenille qui se sert de l'épiderme des branches, avec tout l'art possible, pour en construire une *coque en hotte*, ainsi nommée à cause de sa figure. Pour se former une idée juste de la maniere dont la chenille s'y prend pour construire cette coque en hotte, il faut s'imaginer une hotte coupée dans la longueur du côté qui fait la poche, & dont on auroit rabattu les deux côtés, en sorte qu'ils formeroient comme deux ailes, une de chaque côté; telle est la premiere forme que cette chenille donne à sa coque. L'insecte coupe & enleve par lanieres toutes égales, & quatre ou cinq fois plus longues que larges, l'épiderme de la branche à l'endroit où il veut placer sa coque. Il applique ses lanieres d'épiderme de chaque côté, les unes à côté des autres, & les unes au dessus des autres en forme de triangle rectangle. La chenille réunit les deux ailes en les rapprochant; & elle les colle, par le moyen de sa soie, si parfaitement, de

haut en bas, que la couture échappe aux yeux. Elle ferme l'ouverture qui se trouve à la partie supérieure, & elle tapisse de soie tout l'intérieur de cette espece de hotte.

Cette ouvriere, si brillante par ses talens, ne l'est pas beaucoup par sa figure : c'est une chenille velue, de grandeur médiocre, dont les poils sont roux, disposés par houpes; la couleur de sa peau est un blanc jaunâtre. Une chose remarquable, c'est que son dos est plus plat que celui des chenilles ordinaires. Elle se change en un papillon d'un gris clair. Ce papillon a des ailes très-larges, qui couvrent tout son corps, & qui s'étalent par en bas en maniere de chape. Les coques de cette chenille sont assez difficiles à trouver sur les branches, parce qu'étant de leur couleur, on les prend pour de petites bosses qui croissent sur l'écorce des arbres. On trouve aussi sur les branches de saule & d'osier des coques en hotte, mais de pure soie, & qui, quoique plus éclatantes, ne supposent pas tant d'industrie.

Chenilles qui se suspendent par les pieds pour se changer en chrysalides.

Certaines especes de chenilles, telles que les *chenilles épineuses*, celles sur-tout qui vivent sur les orties, & quelques *chenilles rases*, ne se filent point de coques avant de passer à l'état de chrysalides; mais elles se suspendent par les pieds. Toute chenille qui veut se pendre par les pieds commence à appliquer sur la surface de quelque corps un certain nombre de fils de soie. Sur cette soie, elle en file d'autre en maniere de petite boucle qui imite la soie frisée. C'est au milieu de cette soie que la chenille fixe ses deux pattes de derriere : elle laisse ensuite pendre son corps la tête en bas; & elle reste dans cette situation jusqu'à ce qu'elle se métamorphose en *chrysalide*. La chenille a l'art dans cette position de quitter la peau qui la recouvroit, sans cependant se laisser tomber. Elle courbe son corps, enfle ses premiers anneaux, & par cet effort, la peau se creve sur la partie du dos la plus près de la tête. Il ne sort par cette ouverture, que la moitié du corps de l'animal; la

chenille détache de toutes les parties de sa peau le reste de son corps ; c'est-là l'instant où il sembleroit que la chrysalide détachée de la peau de la chenille devroit tomber. Les anneaux de la chrysalide qui rentrent les uns dans les autres pincent la peau de la chenille, & elle se soutient par des transports successifs de cette peau d'un anneau à un autre : elle la fait remonter vers la queue, & elle ne cesse point de pincer la peau qui la soutient jusqu'à qu'elle ait appliqué sa queue terminée en râpe, & qu'elle l'ait fixée dans le petit paquet de soie. Alors elle lâche la peau : elle fait quelques mouvemens ; elle pirouette pour tâcher de se débarrasser de cette peau qui est à côté d'elle, & qui la gêne. Cette opération longue à décrire, est pour cet insecte l'affaire d'une minute : un instant avant, on voyoit une chenille suspendue ; l'instant d'après, c'est une chrysalide couleur d'or. *Voyez la Description des chenilles épineuses au mot* CHENILLE ÉPINEUSE.

Chenilles qui se lient pour se changer en chrysalides.

Les chenilles dont nous venons de parler, ont besoin pour subir leurs métamorphoses, d'être pendantes & d'avoir la tête en bas ; en voici d'autres qui ne peuvent y parvenir qu'ayant la tête élevée, ou tout au moins horizontale. Comment la chenille pourra-t-elle se soutenir dans cette position, lorsqu'elle aura quitté sa peau de chenille, & qu'elle sera changée en un corps sans membres qui puissent la retenir ? La nature lui a enseigné l'art d'y pourvoir. Dans la classe des chenilles qui se lient, on en distingue trois especes, qui different un peu par les manieres de s'y prendre ; mais elles parviennent toutes au même but. La chenille du chou, que nous prenons pour exemple, & dont on peut voir la description au mot CHENILLE DU CHOU, commence à filer un petit tapis de soie, de la longueur de son corps, sur le lieu où elle se fixe. Elle y cramponne bien ses jambes, & ensuite elle travaille à se passer un lien autour du corps. Ce lien doit être solidement attaché, & former autour d'elle une ceinture qui ne soit ni trop lâche, ni trop serrée. En effet, si elle étoit trop ser-

rée, elle mettroit la chenille dans l'impuissance de quitter sa vieille peau ; trop lâche au contraire, elle laisseroit son corps trop pendant. La chenille ne manque point d'attraper ce juste milieu. Comme son corps est très-souple, elle approche sa tête d'un de ses flancs, attache à côté d'elle le premier fil de soie ; & repliant & roulant sa tête sur son dos, elle va coller le fil qui sort de sa filiere à l'autre flanc opposé ; elle double ensuite ce premier, & continue cette manœuvre quarante ou cinquante fois. Tous ces brins de soie réunis n'en forment qu'un seul, que l'on ne peut appercevoir sans attention. La chenille retire ensuite sa tête de dessous ce lien qui paroît alors très-lâche ; & au bout de quelques jours, elle se débarrasse de sa peau de la maniere dont nous l'avons déjà décrit : elle paroît sous la forme d'une chrysalide, dont le corps plus raccourci, prend par conséquent plus de diametre ; & le lien devient si juste, qu'il est caché, pour la plus grande partie, dans les anneaux de la chrysalide.

La *chenille du fenouil*, qui tend au même but que la précédente, s'y prend un peu différemment : elle releve toute la partie antérieure de son corps, & se met dans la posture d'un homme à genou. Après avoir appliqué un fil d'un côté, elle le prolonge, & le soutient sur ses premieres jambes écailleuses comme sur deux bras, & continuant de filer, elle le fixe de l'autre côté : ce premier fil est un modele pour les suivans qui sont tous filés les uns après les autres. Tous ces fils, rassemblés sur cette premiere paire de jambes, ressemblent parfaitement à un écheveau de soie, mou, flexible, dont les brins ne sont point liés les uns aux autres. L'art de la chenille consiste ici à les passer tous ensemble sur sa tête, & à les faire glisser jusqu'au cinquieme anneau. Malheur à la chenille si l'écheveau s'échappe, si les fils s'éparpillent : elle ne peut plus faire de nouveau lien, parce qu'elle n'avoit de matiere soyeuse que pour celui-là : il y va cependant de sa vie d'être liée. Dans le cas où elle ne peut y parvenir, elle reste pendante : il ne lui est plus possible de se changer en chrysalide ; & après avoir épuisé ses forces, elle meurt dans sa vieille peau.

CHENILLE A AIGRETTES. C'eſt une eſpece de chenille qui porte en tête un très-bel ornement. Du premier anneau d'auprès de ſa tête, ſortent deux aigrettes, qui ne ſont point des poils ſimples, mais de très-belles plumes arrangées en bouquet. Une ſemblable aigrette eſt placée à la partie poſtérieure. On trouve ſur le prunier de ces eſpeces de chenilles, qui, outre ces aigrettes ordinaires, en ont encore d'autres ſur les côtés.

CHENILLE A AIGRETTES & A BROSSES. C'eſt une eſpece de chenille embellie de deux genres d'ornemens; ſavoir, d'aigrettes & de broſſes. *Voyez* CHENILLE A BROSSES.

On rencontre dans le mois de Mai cette eſpece de chenille ſur le pommier. Lorſqu'elle a acquis ſa grandeur naturelle, elle eſt longue environ d'un pouce & demi; tout ſon corps eſt mêlé de taches rouges, jaunes & noires. On obſerve aux deux côtés de ſa tête, deux tubercules d'un beau rouge de corail; deux aigrettes, dont une à la partie poſtérieure; quatre broſſes d'un beau jaune doré; les tubercules ou boutons qui recouvrent les anneaux ſont ornés de petits bouquets de poils jaunes. Ces chenilles ſe filent des coques, s'y changent en chryſalides, & au bout de dix ou douze jours on en voit ſortir des papillons des deux ſexes. La femelle eſt une maſſe preſqu'informe, couverte d'un poil gris cendré, n'ayant pour ailes que de petits moignons qu'on apperçoit difficilement: elle ſe traîne à peine hors de ſa coque & reſte immobile en attendant le mâle. Celui-ci plus vif & de moyenne taille, ſe remarque par ſes antennes à barbes de plume, qu'il porte toujours droites comme le lievre porte ſes oreilles: ſes ailes, de couleur de feuille morte lavée, ont un petit œil blanc au milieu. Ce papillon ne dédaigne point ſa maſſive compagne: il la féconde; après quoi elle pond ſes œufs entre-mêlés avec les poils de ſon anus, qui ſervent à les tenir en quelque ſorte enveloppés, & à les garantir des intempéries de l'air. Elle meurt preſqu'auſſi-tôt après ſa ponte finie, comme tous les papillons femelles qui pondent leurs œufs tout de ſuite. Il ſe fait pendant l'année deux générations de cette eſpece de chenille; & ſuivant quelques obſervations, les chenilles des générations

tardives ſont moins grandes & moins vigoureuſes. Ce n'eſt que petit-à-petit que les beautés de cette eſpece de chenille ſe développent; ce n'eſt qu'à la troiſieme & derniere mue qu'elle eſt revêtue de tous ſes ornemens. Ces eſpeces de chenilles ne font point de dégât dans nos vergers.

CHENILLE A BROSSES. C'eſt une eſpece de chenille que la nature a ornée de ſes plus aimables couleurs, & qu'elle a embellie de petites touffes de poils d'une forme agréable. Ces bouquets de poils ſont placés un peu derriere la tête au nombre de quatre, ſur les anneaux du corps de la chenille; ils ſont d'un poil fin, ſerré & coupé net par leur ſommet, imitant aſſez bien nos broſſes, d'où eſt venu le nom de *chenille à broſſes*. Une de ces chenilles qui ſe nourrit ſur le châtaignier & autres arbres, eſt remarquable par la couleur de ſa peau qui eſt d'un beau vert, recouverte de poils blonds & longs; par un bouquet de poil couleur de roſe terminé en pointe & placé ſur le derriere; par ſes broſſes jaunes, couleur de roſe à leur extrémité; par quatre des intervalles de ſes anneaux qui ſemblent être d'un beau velours noir. Cet éclat de couleurs ne dure au plus que ſept ou huit jours. Cette chenille file une coque aſſez ſemblable à celle du ver à ſoie, & pour la forme & pour la couleur; ſa chryſalide eſt garnie de petits toupets de poils velus. Au bout de pluſieurs mois il ſort d'une des eſpeces de ces chryſalides des papillons femelles, dont les ailes ſont d'un blanc ſale, traverſées dans la largeur par deux bandes jaunâtres, avec une eſpece de petite frange à leur extrémité. Ainſi, comme on le voit, ce n'eſt point une regle générale que les plus belles chenilles donnent les plus beaux papillons. L'une de ces chenilles porte le nom de *patte étendue*; c'eſt une phalene. Il y a pluſieurs autres eſpeces de ces chenilles à broſſes, que le haſard préſentera à l'Obſervateur; mais elles ſe reſſembleront toujours par ces traits généraux.

CHENILLE ARPENTEUSE. C'eſt une des eſpeces de chenilles des plus nombreuſes: il y en a pluſieurs claſſes qui different les unes des autres par la couleur, le nombre de leurs jambes membraneuſes, & la ſingularité de

leurs attitudes. Les *arpenteuses* ont été nommées ainsi, parce que lorsqu'elles marchent, elles relevent leur corps en arc, amenant les jambes de derriere à la place où étoient celles de devant; en sorte qu'elles semblent dans leur marche mesurer ou arpenter le terrain avec la longueur de leur corps.

Les arpenteuses ont ordinairement le corps long & effilé. Une des classes les plus nombreuses est de celles qui n'ont que deux jambes intermédiaires; ce qui les oblige à faire de si grands pas, qu'elles fourniroient un probleme assez curieux en histoire naturelle; savoir, *Quel est l'animal dont la longueur des pas ne dépend point de celle de ses jambes?* La chenille arpenteuse satisfait aux conditions de l'énigme proposée. C'est ordinairement au printemps que l'on voit le plus de ces arpenteuses; dès le mois de Mai elles disparoissent, parce qu'elles se changent en chrysalides. Les unes font leurs coques dans la terre, d'autres sur des feuilles, d'autres se suspendent en se passant une ceinture autour du corps. Elles ont toutes une qualité bien remarquable; c'est de ne point faire un pas qu'elles ne filent, & n'en laissent la trace sur les corps où elles passent. La nature, si riche & si variée dans les moyens qu'elle a donnés à chaque individu pour sa conservation, a voulu que cet insecte filât continuellement, afin qu'il pût être en état de faire usage de son fil dans les instans pressans. Cette chenille veut-elle éviter quelque insecte ou quelque oiseau qui en veut à sa vie, elle se précipite le long d'un cordage qu'elle tient toujours prêt; & laissant sortir du fil de sa filiere, elle évite le péril & s'éloigne à volonté. Veut-elle remonter, elle se sert de ses pattes de derriere, grimpe le long de son fil, & lorsqu'elle est arrivée au haut, elle se débarrasse en coupant le paquet de fil qu'elle avoit replié dans ses pattes en montant. Ces especes de chenilles qui n'occasionnent point la moindre élevure sur la peau, à moins que d'y être écrasées, causent cependant de la frayeur à bien des personnes, notamment aux Dames, en tombant ainsi brusquement des arbres sur le visage ou sur d'autres parties découvertes du corps.

On ne s'apperçoit pas ordinairement du dommage

que font les arpenteuſes, parce qu'elles n'attaquent guere que les forêts, qui fourniſſent abondamment à leur nourriture. Le dégât qu'occaſionna en 1735 ſur toutes les campagnes des environs de Paris, & dans pluſieurs Provinces du Royaume, une multitude immenſe d'arpenteuſes à douze jambes, fit ouvrir les yeux ſur cet objet pour la premiere fois. En Alſace, des champs que l'on voyoit le matin couverts de belles & larges feuilles de tabac, étoient dévorés le ſoir. Il ne reſtoit aux légumes des environs de Paris que les tiges. Heureuſement elles ne toucherent point du tout aux blés, il n'y eut que quelque peu d'avoines d'endommagées. Au bout d'un mois ce fléau diſparut; toutes ces chenilles filerent leurs coques, ſe changerent en papillons, & périrent aux approches de l'hiver.

Arpenteuses en baton. C'eſt une eſpece de chenille ſinguliere par ſon attitude. Les unes ſe tiennent ſur les branches d'arbres, élevées ſur les deux jambes de derriere, & le corps roide; on les prendroit pour de petits bâtons de bois mort; d'autres ont ſur le corps des éminences qui les font paroître comme des bâtons raboteux: on ne les peut prendre pour des animaux vivans, que lorſqu'on les voit marcher. Quelque forcées que paroiſſent ces attitudes, elles leur ſont naturelles; & l'on voit par ſes boucles rehauſſées, que la longueur de ſes pas excede encore celle des autres. Les érables, les chênes, les ormes, les charmes en ſont ordinairement aſſez bien peuplés; c'eſt au commencement du printemps qu'il faut chercher à les voir; car dès la fin de Mai elles ſont toutes rentrées en terre pour filer leurs coques.

CHENILLE du Chêne, ſurnommée la Cassini. C'eſt une de ces chenilles curieuſes par l'attitude dans laquelle elles paſſent leur vie. Celle-ci, qu'on trouve le plus communément ſur le chêne, tient ſa tête renverſée ſur ſon dos; elle ſemble toujours regarder le ciel, ce qui l'a fait honorer du nom fameux de celui qui ne vivoit que pour contempler les aſtres. Cette chenille de moyenne grandeur eſt d'un vert tendre, taché de petits traits blancs, partagés le long du dos par une raie bleue; elle eſt remarquable par ſes jambes d'un

rouge de corail. Au temps de sa métamorphose, cette chenille contemplative descend de son observatoire & va se filer une coque en terre, où elle se change en papillon. Le mâle de ces papillons porte sur la tête une huppe formée de poils fins un peu jaunâtres, ce qui le distingue de la femelle qui n'en a point, leurs ailes étant de même couleur de cannelle foncé, & ondées de nuances plus obscures. Une autre chenille qu'on trouve sur le chêne dès le mois de Mai, d'un vert un peu jaunâtre, avant de se mettre en chrysalide, se file avec une adresse fort singuliere une coque d'une belle soie en forme de bateau renversé. Une autre habite sur les jeunes branches, & forme avec l'épiderme qu'elle coupe par lanieres & qu'elle entrelace de fils de soie en forme de triangle rectangle, une coque en forme de hotte. Elle ferme l'ouverture de la partie supérieure, & la tapisse intérieurement avec de la soie. Pour reconnoître ces coques, il faut les observer très-attentivement; car elles sont faites avec tant d'art, qu'on ne les prendroit que pour de petites bosses qui croissent sur l'écorce des arbres.

CHENILLE DU CHOU. Il est intéressant de connoître & de savoir comment l'on peut surprendre cette chenille qui ravage les choux, ainsi que quelques autres qui en sont friandes. La plus belle espece qui s'attache aux choux, est une chenille ornée dans toute la longueur de son corps de trois raies d'un jaune citron; les espaces compris entre ces trois raies sont d'un bleu pâle ou noir. Cette chenille est une de celles qui, pour se changer en chrysalides, se lient le corps avec un lien de soie. *Voyez ci-dessus au mot général* CHENILLE, *l'art.* CHENILLES QUI SE LIENT LE CORPS. Sa chrysalide est anguleuse; elle est d'un jaune pâle piqué de quelques points noirs. Elle se change en un papillon diurne, dont les ailes sont d'un citron clair piqué de points noirs. Ces papillons sont très-fréquens dans les jardins depuis le printemps jusqu'à la fin d'Octobre, ainsi que d'autres papillons blancs, qui se nourrissent aussi du chou lorsqu'ils sont dans l'état de chenilles. Ces papillons voltigent de fleurs en fleurs, de feuilles en feuilles, conduits par trois motifs principaux, celui de trouver le suc des

fleurs, de se chercher les uns les autres pour la multiplication de leur espece, & les femelles pour pondre. Cette pénible fonction exige de ces femelles qu'elles prennent de fréquens repos. On les voit voltiger de la fleur qu'elles vont butiner à la feuille de chou où elles déposent un ou deux œufs; elles retournent de nouveau sur les fleurs, ou voltigent à travers les airs; ensuite elles viennent déposer un nouvel œuf. En sorte que ces œufs se trouvent dispersés çà & là sur les feuilles du chou. Qu'on en approche à l'instant où le papillon en sort, on voit un petit œuf long, jaune & piqué debout sur la feuille; dans certaines années les feuilles de chou en sont toutes jonchées. C'est-là qu'ils éclosent; les chenilles qui en naissent se cachent pendant le jour dans le centre du chou, & ne viennent à la picorée que la nuit. C'est ce temps qu'il faut saisir pour les surprendre à la lueur d'une lanterne; on les ramasse facilement, & on en tire double profit: on en engraisse la volaille, & l'on sauve les choux de leur déprédation.

CHENILLE CLOPORTE. Cette chenille est ainsi nommée parce qu'elle n'est guere plus grande que les cloportes: son corps est arrondi de la même façon, & son ventre est applati. On en trouve des especes, qui different un peu, sur le chêne, l'orme, le baguenaudier & les plantes légumineuses, même sur le bouleau; elles sont d'un beau vert & couvertes d'un poil serré & très-court. Ces chenilles s'attachent souvent aux murs & se suspendent par un lien de soie pour se changer en chrysalides. *Voyez au mot* CHENILLE, *à l'article* CHENILLES QUI SE LIENT, l'art qu'elle emploie pour y parvenir. Les papillons de la chenille cloporte de l'orme sont d'un brun clair légérement rougeâtre; le dessous des ailes inférieures a une bande de petites taches rouges arrondies en œil, au milieu duquel est un petit cercle noir. Les papillons *argus* & les papillons *petits porte-queues* proviennent de ces chenilles. *Voy.* Porte-queue.

CHENILLE COMMUNE. On a donné ce nom à une espece de chenille qui n'est que trop commune presque toutes les années, qui dépouille diverses especes d'arbres de leurs ornemens, qui ronge les jeunes fruits

naiſſans & les bourgeons de nos arbres fruitiers. Cet ennemi deſtructeur de nos vergers, eſt d'autant plus à craindre, qu'il multiplie ſinguliérement: chaque année en fait voir deux générations. Il n'y a preſque pas un ſeul mois où l'on ne puiſſe trouver de ces chenilles: une ſeule changée en papillon, pond juſqu'à trois ou quatre cents œufs, d'où, au bout de deux mois, ſortent autant de chenilles qui multiplient dans la même progreſſion: ainſi, dès la ſeconde génération, une ſeule chenille peut être mere d'un million d'enfans. Les diverſes retraites de ces chenilles ſous leurs différentes formes ſont donc eſſentielles à connoître, afin de détruire en partie par des ſoins vigilans une nation ſi redoutable.

La chenille commune eſt de moyenne grandeur, d'un roux brun; elle ſe diſtingue aiſément à deux petits mamelons d'un rouge vif, placés ſur l'extrémité poſtérieure du corps. Ces mamelons ont un mouvement; mais il paroît que l'uſage n'en eſt pas encore connu. Cette eſpece de chenille eſt du nombre de celles qui vivent en ſociété pendant toute leur vie. Les jeunes chenilles écloſes à la fin de l'été, filent de concert une toile qui leur ſert de tente pour ſe mettre à couvert, & d'où elles ſortent pour aller dévaſter les feuilles des environs.

Leurs nids ſont formés de toiles qu'elles filent à l'extrémité des branches, qu'elles uniſſent & entrelacent, ainſi que les feuilles. Lorſqu'elles ſentent l'approche de l'hiver, elles garniſſent bien leurs nids avec de nouvelle ſoie. Elles forment pluſieurs cellules, dont chacune a ſa porte qui donne ſur des routes communes qui conduiſent dehors: une cellule contient cinq ou ſix chenilles. C'eſt ſous de telles tentes que chaque famille paſſe l'hiver chaudement; & quoique toute compoſée de chenilles encore dans leur enfance, ayant au plus deux lignes de longueur, elle réſiſte aux froids les plus rigoureux, tant à cauſe de la bonté de leurs nids, que par la force de leur tempérament. On a expoſé ces chenilles à nud à un froid plus rigoureux que celui de 1709, elles y ont réſiſté parfaitement, tandis que d'autres inſectes y ont péri.

Dès les mois d'Avril & Mai ces petites chenilles vont dévorer les bourgeons & les feuilles naiſſantes qui les environnent. Alors les efforts de l'homme deviennent inutiles pour les détruire : l'ennemi ſe répand & moiſſonne les plus belles eſpérances ; il n'y a que des pluies froides, qui en les ſurprenant ainſi diſperſées, puiſſent les détruire en une matinée ou deux, ainſi qu'on en fit une heureuſe expérience en l'année 1732. L'année précédente avoit été ſi favorable pour leur multiplication, que dès le mois de Septembre les feuilles des arbres fruitiers, des haies & des arbres de forêt paroiſſoient deſſéchées : les gens de la campagne attribuoient cet effet au ſoleil ; mais il n'étoit produit que par les légions nombreuſes de ces chenilles qui avoient rongé les feuilles : elles réſiſterent à l'hiver ; & dès la mi-Mai elles avoient dépouillé les arbres de la moitié de leurs feuilles. L'alarme étoit générale : les Magiſtrats donnerent des ordonnances pour obliger le peuple de porter du ſecours aux arbres fruitiers, lorſqu'une main inviſible nous délivra de ce fléau terrible par des pluies favorables. L'année ſuivante à peine vit-on de ces chenilles ; mais le peu qui échappa du naufrage n'a que trop renouvellé l'eſpece, & nous met dans le cas d'être attentifs à prévenir de pareils malheurs.

Lorſque le temps de la métamorphoſe de ces chenilles, qui eſt vers le mois de Juin, eſt arrivé, elles ſe ſéparent, vont chacune de leur côté, & ſe filent ſur les feuilles des arbres une coque brune, douce au toucher, qui ſeroit très-propre à être cardée : elles les fabriquent entre des feuilles qu'elles courbent pour couvrir leurs coques & ſuppléer à l'emploi de la ſoie ; car cette coque eſt très-mince : ces feuilles courbées ſont des indices du lieu de leurs retraites. Au bout de trois ſemaines elles en ſortent en papillon. Ces papillons ſont de grandeur moyenne, blancs, & de la claſſe des nocturnes. La femelle diſpoſe ſes œufs avec un art admirable : elle les dépoſe ſur des feuilles ; & à meſure qu'elle pond un œuf, elle l'enveloppe d'une eſpece de ſoie jaune. Ce ſont les poils qu'elles ont à la partie poſtérieure qu'elles arrachent par le moyen de leur anus, & qu'elles arrangent pour faire un lit doux & mollet

ſur lequel repoſent les œufs entaſſés lit par lit. Ces poils ſont fins, ſoyeux, & ſi bien arrangés, que cette ſuperficie ne laiſſe plus voir qu'une belle étoffe de ſoie, ſur laquelle la pluie gliſſe & ne fait aucune impreſſion. C'eſt toujours à un endroit expoſé au ſoleil que le papillon place ſon nid. Il ſe fait remarquer par ſa belle couleur jaune & par ſa forme qui tient de celle d'une feve coupée par la moitié, & placée ſur ſa partie plate. On doit détruire dans les jardins avec diligence, & les coques & les nids ; car avant que l'on commence à écheniller, elles ont déjà fait beaucoup de ravage ſur les jeunes bourgeons & ſur les boutons à fruit de l'année ſuivante. Lorſque ces chenilles ſe répandent dans nos forêts, il n'y a d'autres ſecours à attendre que du ciel, des oiſeaux, des ichneumons & autres *entomophages*, (deſtructeurs d'inſectes).

L'étoffe des nids de ces chenilles, dit M. *Bazin*, eſt très-fournie de ſoie d'une très-grande réſiſtance : elle ſeroit bien propre à être cardée ſi on vouloit eſſayer d'en faire quelque uſage. On eſt déjà aſſuré qu'elle eſt très-propre à faire du papier : M. *Guettard* de l'Académie Royale des Sciences, en a fait l'expérience. Elle a donné un papier qui avoit toute la force & la beauté qu'on pouvoit déſirer ; il ne lui manquoit qu'un peu de blancheur qu'il ne ſeroit peut-être pas impoſſible de lui procurer par d'autres préparations.

CHENILLE ÉPINEUSE. Le corps de cette eſpece de chenille au lieu d'être recouvert de poils fins, eſt garni d'épines dures & pointues. Il y a deux ſortes de chenilles épineuſes ; les unes ſont armées de ſimples piquans, & les autres de piquans branchus. Les unes & les autres vivent ordinairement en ſociété ſur les feuilles d'orties : elles ne font point de coques, mais ſe ſuſpendent par les pieds de derriere. Dans cette poſition elles quittent leur peau & paroiſſent ſous la forme de chryſalides d'une belle couleur. Il en ſort de beaux papillons diurnes très-fréquens dans les jardins. L'*amiral*, la *belle-dame*, le *gamma*, le *morio*, les *tortues* &c. viennent des chenilles de cet ordre. *Voy. l'art avec lequel ces chenilles ſe débarraſſent de leur peau, au mot général* CHENILLE, *à l'art.* CHENILLES QUI SE SUSPENDENT PAR LES PIEDS.

La chenille à simples piquans est très-commune sur les orties. Ses épines qui ne sont que des poils roides & piquans, ne sont point à craindre pour nos doigts; ils n'ont point l'inconvénient des poils de certaines especes de chenilles velues. Ces pointes cependant défendent assez bien ces chenilles contre les *mouches ichneumones*. Dans la laborieuse opération du changement de peau, elles sont cachées sous une toile qu'elles ont filée en commun. Lorsqu'elles sont prêtes à se changer en chrysalides, elles se retirent chacune à divers endroits, sur des branches, des feuilles ou autres corps. C'est de ces chrysalides que sortent ces beaux papillons, les plus brillans objets des jardins & des champs. Un rouge brun est la couleur dominante de la partie supérieure de leurs ailes: cette couleur est divisée par des taches noires, jaunes, bleues, violettes, diversement figurées; on est frappé sur-tout d'une espece d'œil ou tache circulaire, dont un rouge vif occupe le centre: ce rouge est environné d'autres cercles en partie jaunes, en partie bleus.

L'autre espece de chenille épineuse differe par ses épines branchues: chaque épine a une tige principale d'où partent cinq ou six autres pointes; elle est surtout remarquable par sa tête petite & faite en forme de cœur. Sa chrysalide se distingue facilement par deux especes de cornes tournées en croissant que l'on voit au bout de la tête. Les especes de papillons qui en viennent ne sont pas si brillans que les précédens. Le dessus de leurs ailes est de couleur aurore un peu rougeâtre, & parsemé de taches noires: le contour de ces ailes les fait paroître comme déchirées. Les *papillons paons*, de *vulcain*, de *petite tortue*, viennent de chenilles épineuses. Ce sont les papillons des chenilles épineuses qui ont occasionné cette prétendue pluie de sang, qui en l'année 1608. jeta l'alarme parmi les habitans d'Aix en Provence. On vit un jour sur les murs de la ville, sur ceux des cimetieres & des maisons de la campagne, une multitude de taches rouges qui paroissoient comme autant de gouttes de sang. Il n'en fallut pas davantage à des esprits effrayés, pour se persuader que c'étoit l'effet d'une pluie de sang tombée

pendant la nuit, & que c'étoit le présage des plus tristes malheurs. Un Philosophe (M. de *Peiresc*) qui s'occupoit tranquillement à étudier la nature, observa que les papillons des chenilles épineuses qu'il avoit élevées, jetoient en quittant l'état de chrysalide, une goutte d'une matiere sanguinolente. Il la compara à ces taches rouges qui étoient sur les murs, & reconnut à l'instant quelle étoit l'origine de cette prétendue pluie de sang. Le nombre des papillons semblables qui voltigeoient dans les airs, acheva de confirmer sa pensée, de dissiper la frayeur, & de désabuser le peuple alarmé.

Nous dirons à cette occasion que tout papillon en quittant son état de chrysalide, se vuide d'une matiere liquide, rouge quelquefois, ou d'une autre couleur. Cette liqueur sert à faire croître la chenille & la chrysalide; mais elle devient inutile au papillon.

CHENILLE (fausse). Voyez à l'article *Mouches à scie*.

CHENILLE DU FENOUIL. Elle mérite d'être connue, tant à cause de la beauté de son papillon, que pour une singularité qui lui est propre. C'est ordinairement sur le fenouil que se rencontre cette chenille, à laquelle on trouve une légere odeur de fenouillette. Elle se nourrit aussi sur les feuilles de carotte; elle s'accommode même très-bien de celles de ciguë. Le fond de sa couleur est un beau vert, traversé sur chaque anneau par une raie noire qui en fait le contour. Toutes ces raies noires sont coupées chacune en six endroits par des taches d'un rouge orangé. Cette chenille fait sortir, lorsqu'il lui plaît, d'entre sa tête & son premier anneau, une corne à deux branches qui partent d'un même tronc, & ont assez bien, lorsqu'elles sont sorties en entier, la figure d'un Y. Ces cornes sont de couleur rougeâtre & de substance charnue comme celle des limaçons, capables à-peu-près des mêmes mouvemens de sortir & de rentrer entiérement dans le corps. Ces cornes leur sont sans doute de quelque usage, mais que l'on ignore encore. Cette espece de chenille est du nombre de celles que l'on voit quelquefois se dévorer les unes les autres au défaut de feuilles.

Le papillon qui naît de la chrysalide anguleuse de

cette chenille, est un des plus beaux, le citron, & un beau noir sont ses seules couleurs; mais elles sont distribuées d'une maniere agréable. Ses ailes inférieures sont ornées d'un œil feuille-morte, nué & entouré de bleu, suivi de six taches, dont les unes sont rondes & les autres taillées en croissant, & du plus beau bleu. Lorsque ce papillon tient ses ailes élevées & appliquées l'une contre l'autre, il semble qu'elles se terminent par une queue. Ces chenilles, loin de faire tort, donnent des papillons qui sont l'ornement des jardins. On range ces papillons dans la famille des *grands porte-queues*. Voyez *Porte-queue.*

CHENILLE DES GRAINS. Voyez à l'article *Papillon des blés.*

CHENILLE DE HAIES, qui vit en société. *Voyez son histoire au mot général* CHENILLE, à l'article de la *Construction des coques.*

CHENILLE, surnommée la *livrée* ou *annulaire.* C'est une espece de chenille, à laquelle les Jardiniers ont appliqué ce nom qui répond assez bien à ses couleurs : elle se reconnoît à un petit filet blanc qui regne sur le milieu, & tout le long du dos, accompagné de chaque côté d'une bande bleue, bordée de part & d'autre, d'un cordonnet rougeâtre. Cette chenille est à demi-velue : sa tête & sa partie postérieure sont bleuâtres.

Cette espece de chenille n'est, dans certaines années, malheureusement que trop commune dans les jardins. Elle est avide des feuilles de toutes les especes d'arbres fruitiers, & elle s'accommode aussi des feuilles d'un très-grand nombre d'autres arbres. Il est intéressant de savoir les endroits où l'on trouve réunis ces ennemis naissans, afin de les détruire dans leurs berceaux.

Il n'est personne qui n'ait observé quelquefois autour des jeunes branches des arbres, une espece d'anneau de la largeur de cinq à six lignes; cet anneau est formé par quatorze & jusqu'à dix-sept rangs d'œufs, arrangés en lignes spirales, mais très-serrés : il contient quelquefois jusqu'à deux à trois cents œufs.

Voilà le nid dangereux qu'il faut détruire, & ce-

pendant qu'on ne peut s'empêcher d'admirer. C'eſt le papillon femelle qui diſpoſe ſes œufs avec cet ordre, & qui les unit tellement par une eſpece de maſtic qui ſort de ſon corps, qu'il ne reſte pas le moindre vide entr'eux. Cet anneau d'œufs, quoique ſolide, n'eſt pas adhérent à la branche; car on peut le faire tourner comme une bague autour du doigt.

C'eſt de ces œufs pondus en automne, & qui réſiſtent aux froids les plus rigoureux, que naît une ſociété nombreuſe de chenilles, qui, dans leur enfance, vivent fraternellement : elles filent de concert des toiles autour d'elles qui leur forment des eſpeces de tentes : elles y font entrer quelques feuilles qui ſont à leur portée, & font leurs repas en toute ſureté à l'abri des orages & des animaux mangeurs d'inſectes. Lorſque ces feuilles ſont dévorées, la famille ſe tranſporte plus loin, & y recommence ſon ravage; en peu de jours un arbre en buiſſon, eſt dégarni de feuilles. Dans le temps de leur repos, ou pendant leur digeſtion, on leur voit faire un mouvement ſingulier dont la raiſon eſt inconnue : toutes enſemble, & comme de concert, donnent en l'air en tous ſens des coups de têtes extrêmement bruſques, & même aſſez forts pour faire réſonner les parois d'une cloche de verre, ſous laquelle on les tiendroit enfermées. Parvenues à leur grandeur, elles ſe diſperſent, & chacune ſonge à conſtruire ſa coque, c'eſt pour l'ordinaire au mois de Juin. *Voyez l'article* LIVRÉE *&* ANNULLAIRE.

Les coques de cette eſpece de chenille ont quelque reſſemblance avec celles des vers à ſoie : elles ſont d'un jaune clair; couleur qui ne leur vient point de la matiere même, mais qui eſt produite par une poudre que la chenille tire de ſon corps, & qu'elle fait pénétrer dans le tiſſu de la coque, qui, ſans cela, ſeroit tranſparente. Au bout d'un mois & plus, il en ſort des papillons mâles & femelles, en partie d'un clair tirant ſur l'agate, & en partie iſabelle : le mâle ſe diſtingue par ſa couleur plus claire & par ſon activité; car la femelle eſt de l'eſpece de celles qui ne font point uſage de leurs ailes.

CHENILLE MAÇONNE. Elle eſt nommée ainſi,

parce qu'elle fait entrer dans la construction de sa coque, de petits grains de sable, qu'elle détache de certains murs assez tendres pour céder à ses efforts.

CHENILLE A MANTEAU ROYAL. C'est une chenille qui est l'emblême des grandeurs passageres. On lui donne le nom de *manteau royal*, parce que dans un certain temps, on remarque sur les anneaux de son corps des taches qui, lorsquelles sont développées, représentent assez bien des fleurs de lis. Ces especes de fleurs de couleur rougeâtre, relevée par des traits d'un jaune clair, se détachent très-bien sur cette chenille qui est de couleur très-brune. A mesure que l'animal grandit, toute cette pompe royale disparoît; en cinq ou six jours on la voit naître & s'évanouir : c'est la fortune du Roi Théodore, ainsi que le dit très-agréablement *M. Bazin*. De presque lisse qu'étoit cette chenille dans sa premiere jeunesse, elle devient en croissant couverte de longs poils très-fins, qui occasionnent des démangeaisons à la peau des personnes qui les touchent, mais sans causer d'enflure. On se débarrasse facilement de cette incommodité en se frottant les doigts avec un peu d'huile, & les essuyant. Cette chenille emploie à la construction de sa coque, le même art que la *Chenille Marte*. Voyez ce mot.

La coque de cette chenille se trouve entre les feuilles des diverses plantes dont elle se nourrit, telles que le poirier, la ronce, le charme, le troêne & l'épine : cette coque est remarquable par sa forme de poire, un peu renflée du côté de la queue : elle est environ d'un pouce & demi de longueur, tapissée en dedans d'une soie très-fine, satinée, & couleur de gris de perle. Les papillons qui sortent de ces especes de coques sont des phalenes. Ils sont l'un & l'autre de couleur jaune, mais plus foncée dans le mâle. Un caractere remarquable dans l'une & l'autre espece, est un œil blanc, bordé de noir, placé au milieu de chaque aile supérieure. Le manteau royal n'est point du nombre des chenilles redoutables pour les jardins & les campagnes.

CHENILLE MARTE ou HERISSONE. On a donné ce surnom à une espece de chenille très-velue, hideuse par sa forme & son poil roux. La couleur, l'épaisseur

& la longueur de ses poils, répondent très-bien à l'idée que nous avons de l'animal qui porte ce nom. On peut voir cette espece de chenille dans les prés depuis le mois de Mai jusqu'au mois d'Octobre. Elle marche assez vîte, va sur les ormes, & descend ordinairement au mois d'Août sur les gramens.

C'est entre les feuilles des plantes basses, telles que le gazon, le trefle, l'ortie, dont elle fait sa nourriture, que l'on trouve sa coque qui est petite, proportionnellement à la grandeur de la chenille ; aussi, lorsqu'elle la construit, est-elle continuellement pliée en deux. Sa coque est composée d'une étoffe, moitié soie & moitié poil de chenille. Presque toute chenille qui va se changer en chrysalide, cherche à se procurer une enveloppe douce, soyeuse, propre à recevoir les membres délicats de la chrysalide. Cette chenille velue commence, ainsi que plusieurs autres de même espece, à filer autour d'elle un tissu soyeux, mais dont les mailles sont lâches ; elle se débarrasse ensuite de ses poils, qu'elle fait entrer dans les mailles : elle s'épile absolument, & tapisse l'intérieur de sa coque d'une couche soyeuse. C'est de cette coque qu'une chenille, née au commencement de l'été, après avoir passé par l'état de chrysalide, paroît dans le mois d'Août sous la forme d'un papillon nocturne. Le mâle ne differe de la femelle que par ses antennes plus belles & plus fournies ; prééminence attachée au sexe masculin chez les papillons. Cette espece de chenille frugale ne fait tort ni à nos jardins ni à nos vergers. C'est une des trois especes, ainsi que le *Manteau royal* & les *Processionnaires*, qu'on ne doit manier qu'avec circonspection, parce que leurs poils, ainsi que leurs coques, occasionnent des démangeaisons très-vives.

CHENILLE MINEUSE des FEUILLES DE VIGNE. Cette chenille, observée à Malthe par *M. Godeheu de Riville*, est très-singuliere, parce qu'elle differe absolument de toutes les autres chenilles connues. La mineuse est assez petite : elle loge & se nourrit entre les deux épidermes des feuilles : elle y forme une galerie, ce qui la fait nommer *mineuse* : elle se nourrit de la substance intérieure des feuilles. Lorsque le temps de

ſa métamorphoſe approche, elle coupe deux portions d'épiderme de feuilles en forme ovale : elle les unit avec de ſa ſoie, & en fait une coque, mais qu'elle laiſſe ouverte par un bout. C'eſt ici qu'elle nous préſente ſa plus grande ſingularité ; n'étant point pourvue de pattes comme les teignes, ni de crochets, elle a recours à une induſtrie, à l'aide de laquelle elle marche en toute ſorte de poſitions, même ſur les corps les plus polis. Elle avance ſon corps hors de ſa coque, forme un monticule de ſoie ; & par le moyen de ſon fil qui y eſt attaché, elle attire ſa coque à elle : elle réitere toujours la même manœuvre, & voyage de la ſorte ; la trace de ſa marche eſt marquée par des monticules de ſoie à demi-ligne de diſtance les uns des autres. Cette chenille, après avoir paſſé par l'état de chryſalide, ſe change en un petit papillon très-beau, dont la tête, les pattes & le corps ſont argentés ; le fond de ſes ailes eſt d'un beau noir. Cette chenille a auſſi ſes ennemis ; ce ſont de petits ichneumons fort jolis, dont le corps eſt tacheté de jaune & d'un très-beau rouge.

CHENILLE DE LA MOUSSE DES PIERRES. Chenille raſe, de moyenne grandeur, qui travaille avec tant d'adreſſe, qu'à peine peut-on appercevoir le lieu de ſon habitation. Son génie l'invite à arracher de petites mottes de mouſſe ſur les pierres, les diſpoſer en voûte avec des fils de ſoie, & ſe former avec la plus grande propreté une jolie coque de gazon, que l'on ne peut reconnoître que par un peu plus d'élévation.

CHENILLE A OREILLES. C'eſt une eſpece de chenille de moyenne grandeur, demi-velue, chargée de tubercules ſur leſquels s'élevent de petits bouquets de poils noirs hériſſés. Deux tubercules plus éminens, placés aux deux côtés de la tête, ſont ſurmontés d'une touffe de poils, qu'on ſeroit tenté de prendre pour des oreilles ; ce qui lui a fait donner le nom de *chenille à oreilles*. Heureuſement la durée de la vie de cette eſpece de chenille n'eſt pas longue ; car lorſque la ſaiſon eſt favorable pour leur multiplication, elles ravagent par préférence les pommiers & les chênes. Cette chenille commence à paroître en Avril : vers Juin & Juillet elle file ſa coque qui n'eſt preſque

qu'un

qu'un réſeau. A la fin de ces mois, ſortent des papillons des deux ſexes. Le mâle plus petit, tire ſur la couleur d'agate : il eſt vif & ami du plaiſir. La femelle eſt d'un blanc ſale ; quoique pourvue d'ailes, elle ne vole point ; elle eſt lourde, maſſive & ſurchargée du poids de ſes œufs, qu'elle diſpoſe avec le même art que la *chenille commune.* Voyez à l'article CHENILLE COMMUNE. *Voyez auſſi le mot* ZIG-ZAG.

C'eſt vers le mois d'Août que l'on peut remarquer ſur le tronc des arbres des plaques larges de plus d'un pouce, & couvertes d'un poil gris-blanc ; ce ſont là les nids des œufs qu'il faut détruire, ſi l'on ne veut dès le printemps en voir ſortir nombre de chenilles, qui ſe diſperſent à l'inſtant de leur naiſſance pour ne plus ſe réunir, & qui vont ravager les vergers chacune de leur côté.

CHENILLE DU PIN, *pithyocampa.* C'eſt une eſpece de chenille qui a été miſe par M. *de Réaumur* au rang des proceſſionnaires. Elle ſe trouve aux environs de Forges, dans le pays de Gex, entre le Mont-Jura & la Suiſſe. Ces chenilles ſont velues, d'une couleur rouſsâtre, longues d'environ quinze lignes. Les divers avantages qu'elles réuniſſent, pourroient nous les rendre très-utiles. Elles filent en ſociété des cocons de la groſſeur d'un melon ordinaire, dont on peut tirer de fort belle & bonne ſoie : elles en ſortent toutes à la file au lever du ſoleil pour aller chercher la pâture : une trace de ſoie d'une ligne de large, marque la route qu'elles ſuivent pour s'éloigner de leur nid ; & elles y reviennent par la même route deux ou trois heures après. Elles ne s'attachent point à d'autres arbres que les pins ſauvages ; arbres communs en France, & qui croiſſent dans les lieux les plus ſtériles ; mais il eſt difficile de détacher ces cocons des arbres, car ils ont toujours pour centre une branche de l'arbre droite & ſemblable à une quenouille à filer. Le plus court ſans doute, ſeroit de couper les branches. Toutes les jeunes chenilles ſorties des œufs d'une même mere, travaillent de concert depuis le printemps juſqu'à l'entrée de l'hiver, & même quelque temps après les premieres neiges ; ce qui fait préſumer qu'elles pourroient four-

nir de la ſoie preſque toute l'année dans la partie méridionale du Royaume, comme la Provence, le Bas-Languedoc & le Rouſſillon. Si cette conjecture étoit vraie, combien ces inſectes ne ſeroient-ils pas utiles? Si les chenilles ſont en état de fournir de la ſoie à raiſon de leur nourriture, ces arbres étant vivaces, la nourriture ne leur manque en aucun temps. Ce ne ſera que le temps qui pourra nous apprendre le ſuccès de ſemblables expériences. M. *de la Rouviere d'Eyſſautier*, Chevalier de S. Louis, Auteur d'un Mémoire ſur ces chenilles, paroît n'avoir eu aucune connoiſſance du papillon : il penſe même que cette chenille ne devient jamais papillon. Mais il me ſemble que dans l'hiſtoire des inſectes, on ne connoît aucune véritable chenille qui ne ſe change en papillon. Comment celle-ci ſe multiplieroit-elle, puiſque toute chenille eſt dépourvue des parties propres à la génération? En feuilletant les Auteurs il me paroît que cette idée eſt une erreur populaire qui a paſſé juſqu'à nous par tradition & par écrit : il y en a tant de ce genre! Une autre particularité véritable de ces chenilles, c'eſt d'avoir ſur le dos des eſpeces de ſtigmates différens de ceux par leſquels elles reſpirent l'air, & qui plus eſt de darder viſiblement dans certains temps par ces mêmes ſtigmates des flocons de leurs poils même aſſez loin. Ils peuvent en tombant ſur la peau cauſer des démangeaiſons, mais l'effet en ſera bien plus grand ſi l'on a manié ces inſectes. Tous les Juriſconſultes ſavent que le Droit Romain condamne formellement aux plus grandes peines ceux qui auront fait avaler de cette chenille réputée venimeuſe, réduite en poudre.

On fit, il y a quelques années, auprès de Forges, de très-bons bas de la ſoie en queſtion, quoiqu'elle ne fût ni décreuſée, ni dévidée, mais arrachée à la main & filée. L'art ne pourroit-il pas travailler ici avec ſuccès à perfectionner l'ouvrage de la Nature? Cette ſoie eſt très-forte & d'un blanc argenté, ſur-tout lorſqu'on a ſoin de la ramaſſer avant les neiges. On a vu des cocons de ſoie ſur les pins qui ſont dans le Jardin du Roi à Montpellier. Avec quel plaiſir tout bon Citoyen verroit-il s'élever cette nouvelle branche de

commerce, dans les endroits plantés de pins, dits vulgairement *pinades?* Mais le Gouvernement seul a le pouvoir d'animer & d'encourager les premieres tentatives, qui sont toujours difficiles & dispendieuses.

CHENILLE PROCESSIONNAIRE. C'est une des especes de chenilles qui vivent en société pendant toute leur vie. Chaque couvée qui comprend depuis cinq jusqu'à sept cents individus, ne se désunit jamais. La processionnaire est d'une moyenne grandeur : elle est d'un brun presque noir au-dessus du dos, & blanchâtre sur les côtés & sur le ventre, chargée sur le dos de poils blanchâtres, & très-longs, disposés en aigrettes; ces chenilles choisissent par préférence les chênes, ceux sur-tout qui sont sur les lisieres. Elles filent de concert une toile, qui leur sert de domicile, où elles vivent & travaillent en bonne intelligence ; ce n'est que la nuit qu'elles sortent de leur nid pour se promener & aller ronger les feuilles de chêne des environs. La provision leur manque-t-elle, elles se mettent en marche le soir pour passer d'un chêne à un autre.

C'est un spectacle fort agréable pour un amateur d'histoire naturelle, de les surprendre dans leurs voyages. On les voit observer, pendant toute leur route, une marche réglée. Il y en a toujours une en tête qui est comme le chef de la troupe ; celle-ci est suivie immédiatement de deux autres qui marchent de front ; ces deux-là le sont de trois, qui le sont de quatre, & ainsi de suite, tant que la largeur du terrein le permet. L'ordre de cette marche n'est pas toujours le même : il varie quelquefois; mais toujours observent-elles de tenir leurs rangs si serrés, que les soldats les mieux disciplinés ne s'avancent pas avec plus d'ordre. On les voit aussi descendre à la file les unes des autres le long du tronc d'un arbre, passer sur les feuilles & saccager tout sans interrompre l'ordre de leurs évolutions. Le pillage est-il fait, elles se retirent en bon ordre dans leur nid pour recommencer de nouveau, &c. La régularité de leur marche leur a fait donner, par M. *de Réaumur*, le nom de *processionnaires* ou *évolutionnaires*.

Après avoir ainsi passé les deux tiers de leur vie à aller de place en place, elles filent, pour leur dernier

domicile, une toile qu'elles doublent & redoublent: elles y pratiquent deux ouvertures, l'une pour entrer & l'autre pour ſortir; c'eſt ſous cette tente qu'elles conſtruiſent chacune leurs coques, dont l'aſſemblage forme des eſpeces de gâteaux. Ce nid reſſemble à une vieille toile d'araignée. Quoiqu'aſſez remarquable par ſon volume, car il a quelquefois plus d'un pied & demi de long ſur près d'un demi-pied de large, lorſqu'on le regarde ſans attention, on le confond facilement avec de groſſes boſſes qui ſe forment ſur le tronc des arbres.

Cette eſpece de chenille eſt fort velue, & plus dangereuſe que toutes les autres. Les nids qu'elle forme ſont encore plus à craindre, ſur-tout lorſqu'ils ſont anciens, par les démangeaiſons qu'ils peuvent cauſer. Ces eſpeces de chenilles font entrer dans la compoſition de leurs coques, les poils dont elles étoient couvertes. Ces poils qui, lorſqu'ils étoient ſur l'animal, étoient doux, ſoyeux, ſe durciſſent, ſe réduiſent en pointes très-fines; en ſorte que lorſqu'on vient à enlever ou à ouvrir ces nids, il s'éleve un nuage de ces petites pointes, qui entrent dans la peau de ceux qui ſont aux environs, & ils y occaſionnent de fortes démangeaiſons: ſi même il arrive qu'ils s'attachent à des parties délicates, telles que les paupieres, ils y cauſent des inflammations qui durent quatre ou cinq jours. M. *de Réaumur* a éprouvé une fois, avec ſuccès, de frotter rudement avec du perſil les endroits douloureux; ce qui a adouci ſur le champ les démangeaiſons cuiſantes, & les a rendues de peu de durée. Cet avis n'eſt pas hors de propos pour les Amateurs d'Hiſtoire Naturelle.

Les papillons qui naiſſent de ces eſpeces de chenilles, ſont des phalènes qui portent leurs ailes en toit: ils n'ont point de trompe; leurs antennes ont des barbes. Les couleurs de leurs ailes ſont mêlées de gris & de noir, diſpoſées par ondes & par taches. Le mâle & la femelle ne different preſque point l'un de l'autre. On trouve ſouvent dans les nids de ces chenilles qui vivent en ſociété une larve groſſe, longue, noire, un peu molle & à ſix pattes écailleuſes: cette larve qui donne

le *bupreste carré de couleur d'or*, attaque & dévore ces chenilles qui n'ont aucunes défenses. *Voyez* BUPRESTE.

CHENILLE DU SAULE, A DOUBLE QUEUE. C'est une espece de chenille assez rare & des plus curieuses, tant par ses attitudes singulieres, que par le bizarre arrangement de ses couleurs & le jeu de ses queues. Cette espece de chenille dans son enfance est entiérement noire. On remarque sur sa tête deux especes de cornes, qui ont assez l'air de longues oreilles; à la seconde mue on peut observer que ces longues oreilles ne sont que des tubercules surmontés d'un petit bouquet de poil; au troisieme & dernier changement de peau, on les voit absolument disparoître. Si la Nature ne fait rien en vain, il faut que ces tubercules, d'un usage d'abord utile à la chenille, mais inconnu pour nous, lui deviennent pour lors inutiles.

Dès l'enfance de cette chenille, ainsi qu'à l'âge où elle a pris toute sa longueur qui est de deux pouces & plus, on observe à sa partie postérieure une double queue. Elle consiste en deux tuyaux droits, un peu plus gros à leur origine qu'à l'autre bout, de matiere solide, mais creux, hérissés en dehors du côté du dos de plusieurs rangs d'épines. La chenille fait sortir de ces étuis des filets couleur de pourpre, qu'elle alonge, raccourcit, replie & fait jouer en tous sens à volonté; il paroît que ces queues lui servent d'armes défensives. M. *de Réaumur* surprit un jour une de ces chenilles dans l'instant où une mouche vint se poser sur son corps; aussi-tôt elle fit sortir avec vîtesse un de ces filets, & le dirigea à l'endroit où étoit la mouche, comme si elle eût voulu lui donner un coup de fouet, & la mouche partit sur le champ.

Cette espece de chenille marche peu; son attitude approche un peu de celle de la chenille nommée *sphinx*. Les parties charnues du premier anneau lui forment comme une espece de coiffe, où le blanc, le couleur de rose & le noir se trouvent mélangés. Suivant les observations de M. *Geer*, Correspondant de l'Académie, cette chenille a auprès de la tête une fente transversale, d'où elle fait sortir, lorsqu'on la touche, quatre especes de mamelons charnus, qui lancent au loin une liqueur

dont on verra l'usage ci-dessous. La partie supérieure du corps est d'un pourpre de diverses nuances ; ces chenilles font leur nourriture ordinaire de feuilles de saule ; mais, dit M. *Bazin*, elles me firent voir un jour que leur goût n'étoit pas fixé à ces especes de feuilles. J'en trouvai deux qui rongeoient de grand appétit une feuille de papier qu'un valet avoit laissée par mégarde dans le poudrier où je les nourrissois.

Cette chenille est de celles qui font leur premier repas de la peau qu'elles viennent de quitter ; elle ne se dépouille point de sa peau, à la maniere des autres, en la faisant gonfler & crever sur le dos ; son vieux crâne se détache d'abord de sa tête en entier comme un bonnet : on voit avec étonnement que cette tête grossit un moment après, au point d'être trois fois plus grosse qu'elle n'étoit sous son ancien crâne. La chenille se retire de sa vieille peau comme d'un sac. Quelquefois elle perd dans cette opération une de ses queues ou elle les retire mutilées, tant elles se détachent difficilement de leurs étuis. Cette perte ne fait point mourir la chenille, & le papillon qui en naît n'est point mutilé, parce que la queue est une de ces parties qui deviennent inutiles à la chenille lorsqu'elle est dans l'état de chrysalide.

La chenille du saule mise dans une boîte de bois, la ronge pour s'y creuser une espece de cavité qui fait partie de sa coque ; elle en forme l'autre partie avec les copeaux qu'elle cimente au moyen d'une gomme soyeuse ; elle se trouve ainsi renfermée dans une coque de bois très-dure & très-solide : c'est dans ce tombeau qu'elle subit ses métamorphoses. Après y avoir resté plusieurs mois, le papillon se prépare à en sortir, & il en vient à bout, quoique dépourvu d'armes tranchantes. Ce papillon est un phalène, nommé par M. Geoffroi *queue fourchue*.

M. *Bonnet* a observé, dans un Mémoire imprimé dans le deuxieme tome de ceux présentés à l'Académie, que la liqueur dont nous avons parlé étoit un véritable acide. Elle rougit les fleurs de chicorée sauvage, elle fait sur la langue l'impression du vinaigre, elle coagule le sang dans une légere plaie ; si l'on verse une goutte

de cette liqueur dans l'esprit de vin, il se fait une coagulation sensible. Ces caracteres d'acide bien marqués doivent attirer l'attention des personnes qui croient que le corps animal ne contient aucun acide hors des premieres voies. Outre les divers usages d'utilité que cette liqueur a vraisemblablement pour cette chenille, il paroît qu'elle sert aussi de dissolvant au papillon pour ramollir le tissu de sa coque & se faire jour : la preuve en est que M. *Bonnet* a ramolli très-sensiblement des portions de coques de cette chenille, sur lesquelles il a fait tomber de cette liqueur.

M. *Lyonnet*, Avocat & Déchifreur des Patentes à la Cour des Etats Généraux des Provinces Unies, a sans doute trouvé dans cette espece de chenille des proportions qui lui ont paru favorables aux observations anatomiques ; il en a fait, il y a quelques années, une exacte anatomie, qu'il a exposée en figures dans un ouvrage in-4°. avec des détails qui sont tout à la fois l'éloge de sa patience & de son talent : reste à savoir si toutes les chenilles des diverses contrées se ressemblent au point de rendre générale la conséquence que M. *Lyonnet* prétend tirer d'après la seule espece qu'il a analysée.

CHENILLE surnommée LE SPHINX. On a donné ce nom à plusieurs chenilles à cause de leur port assez ressemblant à celui que les Peintres & les Sculpteurs donnent ordinairement à l'animal fabuleux qui porte ce nom. *Voyez l'article* SPHINX. L'une de ces belles chenilles est rase & de la plus grande espece : lorsqu'elle est parvenue à son entier accroissement (qui arrive ordinairement vers la fin d'Août), elle est longue de trois pouces & plus ; elle est d'un beau vert, ornée de chaque côté de sept grandes boutonnieres, partie blanches, partie gris de lin. Sa tête est ceinte d'un ruban noir ; elle porte une corne sur l'extrémité du corps : on la trouve ordinairement sur le troêne, quoiqu'elle puisse se nourrir aussi de feuilles de lilas & de pommier. Lorsqu'elle n'est point occupée à manger, elle porte sa tête haute, ce qui la fait ressembler au *sphinx*.

En Septembre, quand cette chenille est prête à se métamorphoser, ces belles couleurs commencent à

disparoître ; elle entre dans la terre, elle en lie les parties avec quelques fils, & s'y change en une de ces chrysalides remarquables par une espece de nez fait en trompe qui leur pend sur la poitrine. De cette chrysalide sort, dix à onze mois après, un papillon nocturne fort beau ; ses ailes qu'il porte bien étendues, laissent appercevoir le dessus de son corps, dont chaque anneau, séparé par un bordé noir, est orné d'un couleur de rose nué. Ses ailes inférieures qui sont les plus belles, sont en partie d'un rouge tirant sur le couleur de rose, dont les nuances sont variées. Le dessus des ailes supérieures a plus de brun, mais relevé d'ondes rougeâtres, & de taches ondées d'un beau noir.

CHENILLE DU TITHYMALE. Cette chenille mérite d'être connue pour sa beauté. Parvenue à sa grosseur naturelle, elle a quelquefois trois pouces & demi de longueur. Elle est parfaitement rase, les anneaux de son corps sont d'un beau noir piqueté de points jaunes. Chaque anneau est séparé par une bande d'un beau noir velouté, & cette bande est ornée de trois taches, dont deux sont blanches & une rouge. Une raie rouge regne le long de son dos ; ses jambes, le dessous de son ventre, le chaperon qui couvre son anus, les deux tiers de la corne qu'elle porte à son extrémité extérieure, & sa tête sont d'un beau rouge ; toutes ces couleurs ont le luisant du vernis. Dans la premiere jeunesse, les couleurs de cette chenille sont plus douces : les parties que nous avons dit être d'un beau noir, sont d'abord d'un verd tendre, & celles qui parviennent au rouge, ne sont d'abord que d'un beau jaune.

Cette belle chenille est commune dans certains cantons ; on ne la trouve ordinairement que sur le tithymale à feuilles de cyprès. Au défaut des feuilles de cette plante, on peut lui donner des feuilles de l'espece de tithymale que les paysans nomment *épurge*, & dont le lait a beaucoup plus d'âcreté. Cette chenille boit avec délices un lait végétal qui laisse sur nos organes une impression de feu insupportable, & qui nous purgeroit avec la derniere violence. C'est dans les mois de Mai & de Juin que l'on trouve cette espece de chenille. Elle file sa coque en terre, & il en sort un fort

beau papillon de la famille des *sphinx éperviers :* la femelle pond ses œufs, & dans la même année donne une seconde génération de chenilles & de papillons: les couleurs de la femelle sont plus brillantes ; ses ailes sont d'une belle couleur d'olive, relevée par un rouge de lilas ; ces couleurs ont un œil velouté qui contribue encore à les embellir. Ce papillon est nocturne, il ne s'éveille qu'après le soleil couché, son vol est remarquable en ce qu'il est droit & roide, il ressemble tout-à-fait à celui d'un oiseau.

CHENILLE A TUBERCULES. C'est la plus belle espece de chenilles : elle tire son ornement de boutons étoilés que l'on nomme *tubercules.* On rencontre une de ces especes de chenilles sur le poirier, sa longueur est quelquefois de trois pouces & plus, elle est d'un vert un peu jaunâtre : la tête de ces tubercules est d'un bleu de turquoise ; on seroit tenté de les prendre pour autant de pierreries, ils sont environnés de cinq poils fort courts qui forment une étoile, du centre de laquelle s'éleve un long poil terminé par un petit bouton : un chaperon rouge recouvre son anus.

Cette chenille se file en été une grosse coque qui présente des singularités intéressantes, ainsi qu'on le verra à la fin de cet article. De la chrysalide renfermée dans cette coque, & qui y passe l'hiver, (& même deux hivers, c'est-à-dire deux ans,) on voit sortir au mois de Mai ou de Juin un papillon superbe de la plus grande espece, qui porte le nom de *grand paon.* On l'apperçoit rarement dans les jardins pendant le jour, parce que c'est un papillon nocturne. Plusieurs nuances de brun, de gris, de rougeâtre, sont agréablement mélangées sur ses ailes, qui ont quelquefois, étant étendues, cinq pouces de longueur: on remarque principalement sur ses ailes quatre grands yeux très-bien nuancés. Sa grandeur le fait facilement distinguer du *moyen* & du *petit paon de nuit*, dont les couleurs assez semblables sont plus claires : les chenilles d'où viennent tous ces papillons phalènes sont à tubercules.

Sur une de ces chenilles de couleur verte, à tubercules jaunes, ou couleur de rose, & ornée de bandes d'un noir velouté, s'attache une petite mouche grise

à tête rouge, du genre des *ichneumons*, qui dépose ses œufs & les colle sur le corps de la chenille : on peut les y observer comme des points blancs. Lorsque les vers sont éclos, ils percent la chenille & s'introduisent dans son corps pour se nourrir de sa substance. C'est ainsi que l'attente du curieux qui les éleve, est souvent trompée. Ces chenilles sont rares; par conséquent font peu de dégâts.

La chenille à tubercules construit une coque dont la structure est des plus admirables. Tous les cas, tous les inconvéniens sont prévus dans la construction de cette coque; la chenille s'y met à l'abri de l'insulte des insectophages, qui pourroient l'attaquer pendant son nouvel état de foiblesse qui dure neuf mois. Elle se ménage le moyen de sortir d'une prison si forte & si bien close, par la même ouverture qui empêche tout autre insecte d'y entrer, & qu'elle se ménage en la filant, comme si elle avoit pu prévoir qu'étant papillon, elle ne sera point pourvue d'organes propres à en percer les murs. Cette coque est tissue de soie brune & faite en forme de poire. La pointe de cette poire est terminée par des bouts de fils réunis en pointe, mais qui ne sont point collés les uns contre les autres. Dans l'intérieur de la coque se trouve un second rang de pointes disposées de même & ayant le même jeu. Ces fils imitent fort bien les osiers de ces nasses disposées comme plusieurs entonnoirs rentrant les uns dans les autres; le poisson y entre facilement, parce que les baguettes se prêtent; mais lorsqu'il est passé, elles se réunissent en pointe, lui piquent le nez, & lui ferment le passage par où il étoit entré. Ce que nous faisons pour attraper le poisson, cette chenille le fait pour n'être point attrapée par ses ennemis. Les fils réunis en pointe qui ferment l'extrémité de sa coque, empêchent l'ennemi d'entrer. Le papillon veut-il sortir? Il ne fait qu'un léger effort pour écarter ces fils qui étant souples, prêtent comme des ressorts, & reviennent à leur premier état lorsque le papillon en est sorti; en sorte qu'on ne peut distinguer qu'au poids une coque vide d'une coque pleine. Cette coque a été très-bien nommée *coque en nasse*.

L'on voit par ce détail ſur les chenilles combien il eſt agréable de ſuivre la chryſalide dans ſes progrès, juſqu'au moment où elle devient papillon. *Voy.* CHRYSALIDE & PAPILLON.

CHENILLE-PLANTE, *ſcorpioides.* On donne ce nom à une plante rampante qui croît aux lieux ſecs & arides du Languedoc, & qui pouſſe des tiges velues à la hauteur d'un pied, revêtues de quelques feuilles ſemblables à celles de la percefeuille. Ses fleurs ſont petites, légumineuſes & jaunes, il leur ſuccede des gouſſes velues, de couleur obſcure, & qui ont la figure d'une chenille roulée ſur elle-même, d'où eſt venu le nom de cette plante. Ces fruits mis ſur les ſalades prêtent au badinage & inſpirent un petit effroi à ceux qui redoutent ces inſectes. Chacune de ces gouſſes eſt compoſée de pluſieurs pieces attachées bout à bout & contenant chacune une ſemence taillée en forme de rein: cette plante eſt alexipharmaque.

CHERIMOLIA. Arbre que l'on cultive avec grand ſoin dans le Pérou, parce que les Indiens eſtiment ſon fruit le meilleur du pays, & ſi ſain qu'on en donne à manger aux malades. Le *cherimolia* croît à la hauteur de douze pieds: ſes feuilles ſont alternes, grandes, de figure ovale, d'un beau vert en deſſus, & traverſées dans leur longueur d'une côte aſſez élevée qui donne beaucoup de nervure. La fleur eſt triangulaire, blanche en dedans & verdâtre en dehors. Son fruit eſt taillé en cœur comme celui du guanabane, & de couleur brune dans ſa maturité. La chair en eſt blanche ſemblable à de la bouillie, douceâtre & mêlé de pluſieurs ſemences.

CHERMÈS. *Voyez* KERMÈS.

CHERSÆA. Eſpece de *dipſade.* C'eſt un ſerpent des plus dangereux, en ce que la morſure qu'il fait eſt brûlante comme du feu & même mortelle. Celui qui en eſt mordu, reſte immobile comme par une eſpece d'enchantement : il eſt attaqué de ſanglots, change de couleur, ſe ſent étourdi, perd la connoiſſance ; ſes membres ſe glacent; il s'endort; bientôt il eſt attaqué de palpitations de cœur, de grandes douleurs ; ſes poils

tombent & ses chairs pourrissent : il devient ensuite affligé du cours de ventre, & meurt bientôt après.

CHERVI ou GYROLE, *sisarum*. C'est une plante qu'on cultive dans les jardins potagers, & qui fleurit au mois de Juin. Sa racine est composée de plusieurs navets ridés, faciles à casser, longs de six pouces, gros comme le doigt, attachés à un collet en maniere de tête, de couleur blanche, d'un goût très-doux, sucré, agréable, & bons à manger. Ses tiges sont cannelées, grosses, & hautes de deux pieds, ses feuilles sont petites, vertes, légérement crenelées, & attachées plusieurs à une côte, comme au panais. Ses fleurs naissent en ombelles aux sommités : elles sont odorantes & disposées en rose. Ces fleurs sont suivies de petits fruits, composés chacun de deux graines oblongues, un peu plus grandes que celles du persil, étroites, cannelées sur le dos, & de couleur obscure.

Les racines de chervi sont d'usage sur les meilleures tables, frites, cuites dans le lait, dans les bouillons, &c. *Pline* le Naturaliste nous apprend que l'Empereur Tibere les aimoit tellement, qu'il les exigeoit des Allemands en forme de tribut annuel. *Boerhaave*, dans son Traité des plantes du Jardin de Leyde, regarde ces racines non-seulement comme vulnéraires, mais comme le meilleur remede que l'on puisse employer pour le crachement & le pissement de sang. La racine de *chervi* est une de celles dont M. *Margraff* a retiré par le moyen de l'esprit de vin, un beau sucre blanc, peu inférieur à celui des cannes à sucre. *Voyez l'Hist. de l'Acad. de Berlin.*

CHEVAL, *equus*. Animal quadrupede, du genre des solipedes, connu de tout le monde par la beauté de sa taille, le courage, la force, la docilité de son caractere, & l'utilité infinie dont il est à l'homme.

La domesticité du cheval est si ancienne, qu'on ne trouve plus de chevaux sauvages dans aucune des parties de l'Europe. Ceux que l'on voit par troupes en Amérique sont des chevaux domestiques & Européens d'origine, que les Espagnols y ont transportés, & qui s'y sont multipliés, car cette espece d'animaux manquoit au nouveau monde, ainsi que les Espagnols le

remarquerent d'abord par la frayeur des Mexicains & des Péruviens, qui, les voyant montés sur des chevaux, les prirent pour des Dieux. Ces animaux se sont très-bien multipliés dans ce climat. On en voit quelquefois dans l'île de Saint-Domingue des troupes de plus de cinq cents qui courent tous ensemble. Lorsqu'ils apperçoivent un homme, ils s'arrêtent tous; l'un d'eux s'approche à une certaine distance, souffle des naseaux, s'ébroue, prend la fuite, & tous les autres le suivent.

Ces animaux, quoique rendus à la Nature, paroissent, dit-on, avoir dégénéré, & être moins beaux que ceux d'Espagne, quoiqu'ils soient de cette race. Peut-être ce climat leur est-il moins favorable, pour l'élégance de la forme. Quoi qu'il en soit, ces chevaux sauvages sont beaucoup plus forts, plus légers & plus nerveux que la plupart des chevaux domestiques: ils ont, dit M. *de Buffon*, ce que donne la Nature, la force & la noblesse; les autres n'ont que ce que l'art peut donner, l'adresse & l'agrément.

Le naturel de ces animaux n'est point féroce; ils sont seulement fiers & sauvages: ils prennent de l'attachement les uns pour les autres: ils ne se font point la guerre entr'eux, & vivent en paix, parce que leurs appétits sont simples & modérés, & qu'ils ont assez pour ne se rien envier.

Les habitans de l'Amérique prennent les chevaux sauvages dans des lacs de corde qu'ils tendent dans les endroits que ces animaux fréquentent: si le cheval se prend par le cou, il s'étrangle lui-même, si on n'arrive pas assez tôt pour le secourir. On attache l'animal fougueux à un arbre, & en le laissant deux jours sans boire ni manger, on le rend docile; & même avec le temps il devient si peu farouche, que s'il se trouve dans le cas de recouvrer sa liberté, il ne devient plus sauvage, & se laisse reprendre par son maître.

La plus noble conquête, dit *M. de Buffon*, que l'homme ait jamais faite, est celle de ce fier & fougueux animal, qui partage avec lui les fatigues de la guerre & la gloire des combats. Aussi intrépide que son maître, le cheval voit le péril & l'affronte: il se fait au bruit des armes: il l'aime, il le cherche, & s'a-

nime de la même ardeur : il partage auſſi ſes plaiſirs à la chaſſe, aux tournois & à la courſe : il brille & il étincelle ; mais docile autant que courageux, il ne ſe laiſſe point emporter à ſon feu : il ſait réprimer ſes mouvemens ; non ſeulement il fléchit ſous la main de celui qui le guide, mais il ſemble conſulter ſes déſirs, & obéiſſant toujours aux impreſſions qu'il en reçoit, il ſe précipite, ſe modere ou s'arrête, & n'agit que pour y ſatisfaire : c'eſt une créature qui renonce à ſon être, pour n'exiſter que par la volonté d'un autre ; qui ſait même la prévenir ; qui, par la promptitude & la préciſion de ſes mouvemens, l'exprime & l'exécute ; qui ſent autant qu'on le déſire, & ne rend qu'autant qu'on veut ; qui ſe livrant ſans réſerve, ne ſe refuſe à rien, ſert de toutes ſes forces, s'excede, & même meurt pour mieux obéir. En un mot la nature lui a donné une diſpoſition d'amour & de crainte pour l'homme, avec un certain ſentiment des ſervices que nous pouvons lui rendre : & cet animal connoît moins ſon eſclavage que le beſoin de notre protection.

Deſcription des qualités eſſentielles qui forment un beau Cheval.

Pour juger plus ſurement des occaſions où les défauts ſont ou ne ſont pas compenſés par les qualités, il eſt à propos d'avoir dans l'eſprit le modele d'un cheval parfait, auquel on puiſſe comparer les autres chevaux. Voici l'eſquiſſe de ce modele.

Le cheval eſt de tous les animaux celui qui avec une grande taille a le plus de proportion & d'élégance dans les parties du corps. En lui comparant les animaux qui ſont immédiatement au-deſſus & au-deſſous, on trouve que l'âne eſt mal fait, que le lion a la tête trop groſſe, que le bœuf a la jambe trop menue, que le chameau eſt difforme, & que le rhinocéros & l'éléphant ne ſont, pour ainſi dire, que des maſſes. Dans le cheval bien fait l'attitude de la tête & du cou contribue plus que celle de toutes les autres parties du corps, à donner à cet animal un noble maintien. Une belle encolure doit être longue & relevée, & cependant proportionnée à

la taille du cheval. Lorſqu'elle eſt trop longue ou trop menue, les chevaux donnent ordinairement des coups de tête ; & quand elle eſt trop courte & trop charnue, ils ſont peſans à la main. Pour que la tête ſoit le plus avantageuſement placée, il faut que le front ſoit perpendiculaire à l'horizon. La tête doit être ſeche, & menue ſans être trop longue; les oreilles peu diſtantes, petites, droites, immobiles, étroites, déliées & bien plantées ſur le haut de la tête ; le front étroit & un peu convexe; les ſalieres remplies, les paupieres minces; les yeux clairs, vifs, pleins de feu, aſſez gros & avancés à fleur de tête ; la prunelle grande ; la ganache décharnée & un peu épaiſſe; le nez un peu arqué ; les naſeaux bien ouverts & bien fendus : la cloiſon du nez mince ; les levres déliées ; la bouche médiocrement fendue ; le garrot élevé & tranchant ; les épaules ſeches, plates & peu ſerrées ; le dos égal, uni, inſenſiblement arqué ſur la longueur, & relevé des deux côtés de l'épine qui doit paroître enfoncée ; les flancs pleins & courts ; la croupe ronde & bien fournie ; la hanche bien garnie, le tronçon de la queue épais & ferme ; les bras & les cuiſſes gros & charnus ; le genou rond en devant; le jarret ample & évidé; les canons minces ſur le devant & larges ſur les côtés ; le nerf bien détaché; le boulet menu ; le fanon peu garni; le paturon gros & d'une médiocre longueur ; la couronne peu élevée ; la corne noire, unie & luiſante ; le ſabot haut ; les quartiers ronds ; les talons larges & médiocrement élevés ; la fourchette menue & maigre, & la ſole épaiſſe & concave.

Remarques ſur les perfections & imperfections d'un Cheval.

Il y a peu de chevaux dans leſquels on trouve raſſemblées toutes les perfections dont on vient de parler. Lorſqu'on achete un cheval, il y a pluſieurs obſervations à faire pour n'être point trompé, & reconnoître tous ſes défauts : mais ce détail ſeroit déplacé ici. Comme il y a peu d'animaux qu'on ait autant étudiés que le cheval, nous renvoyons aux ſources mêmes

pour prendre connoiſſance dans un plus grand détail ; d'une multitude d'objets concernant cet animal, deſquels nous ne parlerons point, parce qu'ils ſe rapprochent plus de l'art, & s'éloignent davantage de l'Hiſtoire Naturelle. Ces ſources ſont : *le Nouveau Parfait Maréchal*, de M. Garſaut ; *l'Ecole & les Élémens de la Cavalerie*, de M. de la Guériniere ; *le Nouveau Newcaſtle*, par M. Bourgelat ; *le Véritable & Parfait Maréchal*, par M. Solleyſel ; le troiſieme volume de *l'Hiſtoire Naturelle de* MM. de Buffon & d'Aubenton ; *la Connoiſſance des Chevaux ; le Traité de George-Simon Winter*, petit *in-folio*, avec figures ; *le Cours d'Hyppiatrique*, par M. la Foſſe ; & celui de M. Vitet. Nous allons ſeulement faire, d'après M. *de Buffon*, quelques remarques qui pourront mettre en état de juger des perfections ou imperfections d'un cheval.

On juge aſſez bien du naturel & de l'état actuel de l'animal par le mouvement des oreilles. Il doit, lorſqu'il marche, avoir la pointe des oreilles en avant : un cheval fatigué a les oreilles baſſes : ceux qui ſont coleres & malins portent alternativement l'une des oreilles en avant, & l'autre en arriere : tous portent l'oreille du côté où ils entendent quelque bruit ; & lorſqu'on les frappe ſur le dos ou ſur la croupe, ils tournent les oreilles en arriere. Les chevaux qui ont les yeux enfoncés ou un œil plus petit que l'autre, ont ordinairement la vue mauvaiſe : ceux dont la bouche eſt ſeche, ne ſont pas d'un auſſi bon tempérament que ceux dont la bouche eſt fraîche & devient écumeuſe ſous la bride.

Le cheval de ſelle doit avoir les épaules plates, mobiles & peu chargées ; le cheval de trait au contraire doit les avoir groſſes, rondes & charnues : ſi cependant les épaules d'un cheval de ſelle ſont ſi ſeches, qu'elles avancent trop ſous la peau, c'eſt un défaut qui déſigne que les épaules ne ſont pas libres, & que par conſéquent le cheval n'eſt pas propre à ſupporter la fatigue. Un autre défaut pour le cheval de ſelle, eſt d'avoir le poitrail trop avancé, & les jambes de devant retirées en arriere, parce qu'alors il eſt ſujet à s'appuyer ſur la main en galopant, & même à broncher & à

tomber,

tomber. Lorſque les jambes de devant du cheval ſont trop longues, il n'eſt pas aſſuré ſur ſes pieds ; ſi elles ſont trop courtes, il eſt peſant à la main. On a remarqué que les jumens ſont plus ſujettes que les chevaux à être baſſes du devant, & que les chevaux entiers ont le cou plus gros que les jumens & les hongres.

Les yeux des chevaux ſont ſujets à pluſieurs défauts qu'il eſt quelquefois difficile de reconnoître. Lorſque l'œil eſt ſain, on doit voir à travers la cornée deux ou trois taches couleur de ſuie au-deſſus de la prunelle, car pour voir ces taches il faut que la cornée ſoit claire, nette & tranſparente. La prunelle petite, longue & étroite, ou environnée d'un cercle blanc, déſigne un mauvais œil : lorſque l'œil a une couleur bleue-verdâtre, la vue eſt certainement trouble.

Moyen de juger de l'âge des Chevaux.

Une des choſes les plus importantes à connoître, lorſqu'on achete un cheval, eſt ſon âge : les ſalieres creuſes n'en ſont qu'un indice équivoque, puiſqu'elles le ſont quelquefois dans de jeunes chevaux engendrés de vieux étalons : c'eſt par les dents qu'on peut en avoir une connoiſſance ſure. Le cheval en a quarante, vingt-quatre mâchelieres, quatre canines & douze inciſives. Quinze jours après la naiſſance du poulain, les dents commencent à lui pouſſer : ces dents de lait tombent en différens temps, & ſont remplacées par d'autres. A l'âge de quatre ans & demi les dernieres dents de lait tombent & il leur en ſuccede d'autres : ce ſont ces dernieres qui marquent l'âge du cheval. Elles ſont au nombre de quatre & aiſées à reconnoître ; ce ſont les troiſiemes tant en haut qu'en bas, à les compter depuis le milieu de l'extrémité de la mâchoire. On les nomme avec raiſon les *coins*, car elles ſont effectivement aux quatre coins qui bornent les dents inciſives. Ces dents ſont creuſes & ont une marque noire dans leur concavité : à quatre ans & demi elles ne débordent preſque pas au-deſſus de la gencive, & le creux eſt fort ſenſible : à ſix ans & demi il commence à ſe remplir ; la marque commence auſſi à diminuer &

à se rétrécir, & toujours de plus en plus jusqu'à sept ans & demi ou huit ans, que le creux est tout-à-fait rempli & la marque noire effacée. Lorsque ces dents, que l'on nomme les *coins*, ne donnent plus connoissance de l'âge du cheval, on cherche à en juger par les quatre dents canines. Jusqu'à l'âge de six ans ces dents sont fort pointues; à dix ans celles d'en haut paroissent émoussées, usées, & longues parce qu'elles sont déchaussées, la gencive se retirant avec l'âge; & plus elles le sont, plus le cheval est âgé. De dix jusqu'à treize ou quatorze ans il y a peu d'indices de l'âge, mais alors quelques poils des sourcils commencent à devenir blancs. Il y a des chevaux dont les dents sont si dures, qu'elles ne s'usent point & sur lesquelles la marque noire ne s'efface jamais; mais ces chevaux qu'on appelle *béguts*, sont aisés à reconnoître par le creux de la dent qui est absolument rempli, & par la longueur des dents canines. On a remarqué qu'il y a plus de jumens que de chevaux qui soient dans ce cas.

Comme la durée de la vie des animaux est proportionnelle au temps de leur accroissement, le cheval dont l'accroissement se fait en quatre ans, peut vivre six ou sept fois autant, c'est-à-dire vingt-cinq ou trente ans, & même plus.

Des allures du Cheval.

Le *pas* est l'allure la plus lente du cheval; il doit cependant être assez prompt. Il ne le faut ni alongé ni raccourci: ce mouvement est le plus doux pour le cavalier. La marche du cheval est d'autant plus légere, que ses épaules sont plus libres: il faut que le mouvement de sa jambe soit facile, hardi: quand la jambe retombe, le pied doit être ferme, & appuyer également sur la terre sans que la tête soit ébranlée; car si la tête baisse, elle désigne la foiblesse des jambes. Le *pas* est un mouvement très-doux pour le cavalier, parce que cette marche se fait en quatre temps qui se succedent immédiatement; car le pied droit de devant part le premier, & est suivi à peu de distance du pied gauche de derriere, auquel succede le pied gauche de devant, & à celui-là

le pied droit de derriere. Dans cette eſpece de mouvement, le centre de gravité du corps de l'animal ne ſe déplace que foiblement & reſte toujours à-peu-près dans la direction des deux points d'appui qui ne ſont pas en mouvement. Le cavalier eſt d'autant plus doucement, que les mouvemens du cheval ſont égaux & uniformes dans le train de devant & dans celui de derriere; & en général les chevaux dont le corps eſt long, ſont plus commodes pour le cavalier, parce que ſon corps ſe trouve plus éloigné du centre des mouvemens.

Lorſque le cheval *trotte*, les pieds partent de même que dans le pas, avec cette différence que les pieds oppoſés tombent enſemble, ce qui ne fait que deux temps dans le trot, & un intervalle. La dureté du trot vient de la réſiſtance que fait la jambe de devant lorſque celle de derriere ſe leve.

Dans le *galop* il y a ordinairement trois temps & deux intervalles: comme c'eſt une eſpece de ſaut, toute la force vient des reins. La jambe gauche de derriere part la premiere & fait le premier temps: la jambe droite de derriere & la jambe gauche de devant tombent enſemble, c'eſt le ſecond temps; enſuite la jambe droite de devant fait le troiſieme temps. Dans le premier intervalle, quand le mouvement eſt vîte, il y a un inſtant où les quatre jambes ſont en l'air en même temps, & où l'on voit les quatre fers du cheval à la fois. Il réſulte donc de ces mouvemens, que la jambe gauche qui porte tout le poids & qui pouſſe les autres en avant, eſt la plus fatiguée. Il ſeroit à propos d'exercer les chevaux à galoper indifféremment des deux pieds de derriere, le cheval en ſoutiendroit plus long-temps cet exercice violent. Les chevaux qui dans le galop levent bien haut les jambes de devant, avancent moins que les autres & fatiguent davantage: auſſi c'eſt à quoi l'on a grand ſoin d'exercer le cheval au manege. Le pas pour être bon, doit être prompt, léger & sûr. Le trot, prompt, ferme & ſoutenu. Le galop, prompt, sûr & doux.

L'*amble* eſt une allure que l'on regarde comme défectueuſe & non naturelle; car c'eſt celle que prennent

les chevaux usés lorsqu'on les force à un mouvement plus prompt que le pas, & les poulains qui sont encore trop foibles pour galoper. Dans cette allure qui est très-fatigante pour le cheval & très-douce pour le cavalier, les deux jambes du même côté partent en même temps pour faire un pas, & les deux jambes de l'autre côté en même temps pour faire un second pas. Ce mouvement progressif revient à-peu-près à celui des bipedes : dans cette allure du cheval, deux jambes d'un côté manquent alternativement d'appui, & ces chevaux sont dès-lors plus sujets à tomber.

L'*entrepas* & l'*aubin* sont deux allures qui sont mauvaises, & qui viennent l'une & l'autre d'excès de fatigue & de foiblesse des reins du cheval. L'entrepas tient du pas & de l'amble, & l'aubin du trot & du galop. Les chevaux de Messagerie prennent l'entrepas au lieu du trot, & les chevaux de poste l'aubin au lieu du galop, à mesure qu'ils se ruinent.

Des Haras.

Les chevaux rendent de si grands services, qu'on s'est attaché à les multiplier, à s'en procurer de belles races & à prendre soin de leur éducation. Il y a des *haras* dans plusieurs Provinces. Pour établir un haras il faut choisir un bon terrain & un lieu convenable ; on le divise en plusieurs parties qu'on ferme de fossés & de bonnes haies. On met les jumens pleines & celles qui alaitent leurs poulains dans la partie où le pâturage est le plus gras : on met celles qui n'ont point été couvertes dans un canton du pâturage moins gras, parce que si elles prenoient trop d'embonpoint, elles seroient moins propres à la génération. On renferme enfin les jeunes poulains entiers ou hongres dans la partie du terrain la plus seche & la plus inégale, pour les accoutumer à l'exercice & à la sobriété. L'expérience a même appris que les chevaux sont d'autant plus nerveux & d'un tempérament d'autant plus fort, qu'ils ont été élevés dans un terrain plus sec. On laisse les chevaux dans ces pâturages pendant tout l'été ; mais en hiver on les enferme dans des écuries dans lesquelles on les laisse en liberté.

Dès l'âge de deux ans ou deux ans & demi le cheval eſt en état d'engendrer, & les jumens, comme toutes les autres femelles, ſont encore plus précoces que les mâles : mais ces jeunes chevaux ne produiſent que des poulains mal conformés & mal conſtitués. On ne doit permettre au cheval de trait l'uſage de la jument qu'à quatre ans ou un peu plus, & qu'à ſix ou ſept ans aux chevaux fins, parce que ces derniers ſont plus long-temps à ſe former. Les jumens peuvent avoir un an de moins. Elles ſont en chaleur depuis la fin de Mars juſqu'à la fin de Juin : le temps de la plus forte chaleur ne dure guere que quinze jours ou trois ſemaines. Il faut profiter de ce temps pour leur donner l'étalon, que l'on doit choiſir beau, bien fait, ſain par tout le corps, qui, outre toutes les belles qualités extérieures, ait encore toutes les bonnes qualités intérieures, du courage, de la docilité, de l'ardeur; car on a remarqué que le cheval communique par la génération toutes ſes bonnes & mauvaiſes qualités naturelles & acquiſes. Dans ces climats la jument contribue moins que l'étalon à la beauté du poulain ; mais elle contribue peut-être plus à ſon tempérament : c'eſt pourquoi il faut choiſir des jumens qui ſoient bonnes nourrices & d'une excellente conſtitution.

Lorſqu'on a choiſi un étalon qui a toutes les qualités requiſes, & que les jumens qu'on veut lui donner ſont raſſemblées, il faut avoir un autre cheval entier qui ne ſervira qu'à faire connoître les jumens qui ſont en chaleur. On fait paſſer toutes les jumens l'une après l'autre devant ce cheval entier. Il veut les attaquer toutes : celles qui ne ſont point en chaleur ſe défendent par des ruades répétées, il n'y a que celles qui y ſont qui ſe laiſſent approcher. Ce mâle plus vigoureux, plus ardent par la réſiſtance qu'il a éprouvée, ſe diſpoſe à faire fête à la femelle, & déjà il croit triompher, mais au lieu de le laiſſer approcher tout-à-fait, on le retire & on lui ſubſtitue le véritable étalon. On a ſoin de déferrer la jument amoureuſe, car il y en a qui ſont chatouilleuſes & qui ruent à l'approche de l'étalon. Un homme tient la jument par le licol, & deux autres (pourvoyeurs) conduiſent en grande cérémonie l'é-

talon par des longes. En entrant dans l'arene, son ardeur s'éveille. Le hennissement, le souffle des naseaux sont le langage de ses désirs. Deux autres hommes (appareilleurs) aident à l'accouplement, l'un en détournant ou levant la queue de la jument; car un seul crin qui s'opposeroit, pourroit blesser l'étalon dangereusement. L'autre est souvent obligé de diriger le membre génital vers l'entrée du vagin dont il dilate les levres, ce bon office est fait avec beaucoup de précaution. On reconnoît que l'acte de la génération a été réellement consommé, lorsque dans les derniers momens de la copulation, le tronçon de la queue de l'étalon a eu un mouvement de balancier près de la croupe; car ce mouvement accompagne toujours l'émission de la liqueur séminale qui est très-abondante dans ces animaux.

Quoiqu'un bon étalon puisse suffire à couvrir tous les jours une fois pendant les trois mois que dure la monte, il vaut mieux ne lui donner qu'une jument tous les deux jours, pour le ménager davantage. Un étalon ainsi conduit peut couvrir quinze ou dix-huit jumens, & produire dix ou douze poulains dans les trois mois que dure cet exercice. Pendant que les jumens sont en chaleur, il se fait une stillation d'une liqueur gluante & blanchâtre: c'est cette liqueur que les Grecs ont appelée l'*hippomanès* de la jument, & dont ils prétendoient qu'on pouvoit faire des philtres, surtout pour rendre un cheval frénétique d'amour. Cet *hippomanès* est bien différent de celui qui se trouve dans les enveloppes du poulain. *Voyez* HIPPOMANÈS.

Quelques personnes lâchent leur étalon dans le lieu où sont rassemblées les jumens; ces dernieres produisent plus surement que de l'autre façon, mais l'étalon se ruine plus en six semaines qu'il ne feroit en plusieurs années étant conduit avec modération de la maniere dont on vient de le dire.

Du croisement des Races.

Une observation des plus essentielles, & absolument nécessaire dans les haras, c'est le soin de croiser les races, pour les empêcher de dégénérer.

Il y a dans la nature, dit M. *de Buffon*, un prototype général dans chaque espece, sur lequel chaque individu est modélé, mais qui semble en se réalisant s'altérer ou se perfectionner par les circonstances; en sorte que relativement à de certaines qualités, il y a une variation bizarre en apparence dans la succession des individus, & en même temps une constance admirable dans toute l'espece. Le premier animal, le premier cheval, par exemple, a été le modele extérieur ou le moule intérieur sur lequel tous les chevaux qui sont nés, tous ceux qui existent & tous ceux qui naîtront ont été formés; mais ce modele a pu s'altérér & se perfectionner en communiquant sa forme & se multipliant... L'empreinte originaire subsiste en son entier dans chaque individu; mais que de nuances différentes dans les divers individus, tant dans l'espece humaine que dans celle de tous les animaux, de tous les végétaux, de tous les êtres en un mot qui se reproduisent!... Ce qu'il y a de plus singulier, c'est qu'il semble que le modele du beau & du bon soit dispersé par toute la terre, & que dans chaque climat il n'en réside qu'une portion, qui dégénere toujours, à moins qu'on ne la réunisse avec une autre portion prise au loin; en sorte que pour avoir de bon grain, de belles fleurs, &c. il faut en échanger les graines, & ne jamais les semer dans le même terrain qui les a produites; & de même, pour avoir de beaux chevaux, de bons chiens, &c. il faut donner aux femelles du pays des mâles étrangers, & réciproquement aux mâles du pays, des femelles étrangeres, sans cela les grains, les fleurs, les animaux dégénerent, ou plutôt prennent une si forte teinture du climat, que la matiere domine sur la forme, & semble l'abâtardir: l'empreinte reste, mais défigurée par tous les traits qui ne lui sont pas essentiels. En mêlant au contraire les races, & sur-tout en les renouvelant toujours par des races étrangeres, la forme semble se perfectionner, & la nature se relever & donner tout ce qu'elle peut produire de meilleur.

L'expérience a appris que des animaux, ou des végétaux transplantés d'un climat lointain, souvent dégénerent & quelquefois se perfectionnent au bout d'un

petit nombre de générations. Cet effet eſt produit par la différence du climat & de la nourriture ; l'influence de ces deux cauſes agiſſant toujours davantage ſur chaque nouvelle génération, rend ces animaux exempts ou ſuſceptibles de certaines affections, de certains vices de conformation, de certaines maladies. Les chevaux d'Eſpagne & de Barbarie deviennent en France des chevaux François ſouvent dès la ſeconde, & toujours à la troiſieme génération ; on eſt donc obligé de croiſer les races, au lieu de les conſerver.

On renouvelle la race à chaque génération en faiſant venir des chevaux Barbes ou d'Eſpagne pour les donner aux jumens du pays ; un cheval & une jument d'Eſpagne ne produiroient pas enſemble d'auſſi beaux chevaux en France, que ceux qui viendront de ce même cheval d'Eſpagne avec une jument du pays. Ce phénomene ſe conçoit aiſément, lorſqu'on obſerve que dans un climat chaud, par exemple, il y a en excès ce qui ſera en défaut dans un climat froid, & réciproquement : il ſe fait une compenſation du tout lorſqu'on joint enſemble des animaux de ces climats oppoſés. On doit donc dans le croiſement des races corriger les défauts les uns par les autres ; donner à la femelle qui peche par un défaut, ſoit dans la conformation extérieure, ſoit dans le caractere, un étalon qui peche par un excès contraire, & oppoſer les climats le plus qu'il eſt poſſible ; donner, par exemple, à une jument d'Eſpagne un étalon tiré d'un pays froid.

Cet uſage de croiſer les races ſe retrouve même dans l'eſpece humaine. On peut croire, dit M. *de Buffon*, que par une expérience dont on a perdu toute mémoire, les hommes ont autrefois connu le mal qui réſultoit des alliances du même ſang, puiſque chez les nations les moins policées, il a rarement été permis au frere d'épouſer ſa ſœur. Cet uſage, qui eſt pour nous de droit divin, & qu'on ne rapporte chez les autres peuples qu'à des vues politiques, a peut-être été fondé ſur l'obſervation. La politique ne s'étend pas d'une maniere ſi générale & ſi abſolue, à moins qu'elle ne tienne au phyſique : mais ſi les hommes ont une fois connu par expérience que leur race dégénéroit toutes

les fois qu'ils ont voulu la conſerver ſans mélange dans une même famille, ils auront regardé comme une loi de la nature celle de l'alliance avec des familles étrangeres, & ſe feront tous accordés à ne pas ſouffrir de mélange entre leurs enfans. Et en effet, l'analogie peut faire préſumer que dans la plupart des climats les hommes dégénéreroient, comme les animaux, après un certain nombre de génerations.

Des Poulains.

Les jumens portent ordinairement onze mois & quelques jours; elles accouchent debout, au lieu que preſque tous les autres quadrupedes ſe couchent. On aide celles dont l'accouchement eſt difficile. Le poulain, ainſi que dans toutes les autres eſpeces d'animaux, ſe préſente ordinairement la tête la premiere; il rompt ſes enveloppes en ſortant de la matrice, & il tombe en même temps pluſieurs morceaux ſolides, que l'on nomme l'*hippomanès du poulain*. *Voyez* HIPPOMANÈS. La jument leche le poulain auſſi-tôt après ſa naiſſance.

On ne laiſſe teter les poulains que cinq, ſix ou ſept mois au plus; après les mois de lait on leur donne du ſon deux fois par jour, & un peu de foin; on les tient dans l'écurie tant qu'on leur ſent de l'inquiétude pour leur mere; quand cette inquiétude eſt diſſipée, & qu'il fait beau, on les conduit au pâturage. Lorſqu'ils ont paſſé de cette maniere le premier hiver, au mois de Mai ſuivant on les mene au pâturage, où on les laiſſe coucher en plein air pendant tout l'été juſqu'au mois d'Octobre. Si on les examine paître dans une prairie, on s'apperçoit bientôt qu'ils s'attachent principalement aux plantes *graminées*, c'eſt-à-dire de la famille des chiendents.

C'eſt lorſque les jeunes chevaux ſont ainſi réunis en troupe, qu'on peut obſerver leurs mœurs douces & leurs qualités ſociales. Leur force & leur ardeur ne ſe marque ordinairement que par des ſignes d'émulation: ils cherchent à ſe devancer à la courſe, & même à s'animer au péril en ſe défiant à traverſer une riviere, ſauter un foſſé; & ceux qui, dans ces exercices

naturels, donnent l'exemple ; ceux qui d'eux-mêmes vont les premiers, sont les plus généreux, les meilleurs, & souvent les plus dociles & les plus souples, lorsqu'ils sont domptés.

Nous avons dit que l'on a vu des chevaux prendre les uns pour les autres un attachement singulier : on rapporte que parmi des chevaux de cavalerie, il y en avoit un si vieux, qu'il ne pouvoit broyer sa paille ni son avoine ; les deux chevaux que l'on mettoit habituellement à côté de lui broyoient sous leurs dents, la paille & l'avoine, & la jetoient ensuite devant le vieillard qui ne subsistoit que par leurs soins généreux. Ce trait suppose une force d'instinct qui étonne la raison.

On dirige les poulains en les laissant paître le jour pendant l'hiver, & la nuit pendant l'été, jusqu'à l'âge de quatre ans, qu'on les tire du pâturage pour les nourrir à l'herbe seche. Ce changement de nourriture demande des précautions ; quelques-uns leur donnent alors des breuvages contre les vers ; mais à tout âge, & dans tous les chevaux, sains ou malades, quelle que soit leur nourriture, leur estomac, ainsi que celui des ânes, est farci d'une si grande quantité de vers, qu'il ne faut peut-être pas regarder ces vers comme une suite de mauvaise digestion, mais plutôt comme un effet dépendant de la nourriture & de la digestion ordinaire de ces animaux.

C'est à un an ou dix-huit mois, ou à deux à trois ans dans certaines Provinces, qu'on hongre ou châtre les poulains. On lie les jambes de l'animal : on ouvre les bourses, & on enleve les testicules, en coupant les vaisseaux qui y aboutissent, & les ligamens qui les soutiennent. Ensuite on referme la plaie, que l'on étuve pendant plusieurs jours avec de l'eau fraîche. On ne hongre les chevaux qu'au printemps & en automne ; en Perse, en Arabie & en plusieurs endroits du Levant, on ne leur fait point cette opération. En enlevant à ces animaux les sources de la vie ; on leur ôte la force, le courage, la fierté, &c. mais on leur donne de la tranquillité, de la docilité & de la douceur. On doit laisser entiers les chevaux destinés aux plus pénibles travaux.

Le cheval hongre peut s'accoupler, mais non pas engendrer.

Dès l'âge de trois ans, on peut commencer à dresser un cheval, en procédant par degrés, l'accoutumant d'abord à supporter la selle & à souffrir le bridon; mais on ne doit pas le monter avant l'âge de quatre ans, parce qu'avant ce temps il n'est pas assez fort pour le poids du cavalier. On commence aussi au même âge à dompter le cheval de trait, en l'attelant avec un autre; & tout cela se doit faire avant qu'on ait mis les chevaux au grain & à la paille; car alors ils sont plus difficiles à dresser.

C'est avec le mors & l'éperon que nous commandons aux chevaux; le mors rend les mouvemens plus précis, & l'éperon les rend plus prompts. Mais sans ces ressources de l'art, les Numides couroient à nud sur leurs chevaux, dont ils étoient obéis, comme nous le sommes de nos chiens. Nous montons sur nos chevaux à l'aide de l'étrier, tandis que les Perses avoient appris à leurs chevaux à s'accroupir lorsque le cavalier vouloit les monter.

L'homme s'est fait un art très-étendu de dresser & de monter ce fier & fougueux animal. Le cavalier le rend souple & docile sous sa main, & l'art de monter à cheval avec noblesse & avec grace, fait un des plus grands plaisirs, & un des meilleurs exercices pour les jeunes gens. Cet art, que l'on nomme le *manege*, a des détails immenses, & qu'on ne peut apprendre qu'en montant ces animaux. L'exercice du cheval, qui conserve de la vigueur à la jeunesse qui ne le prend que pour ses plaisirs, est quelquefois pour certaines personnes, & dans certaines maladies, sur-tout dans celles qui attaquent les poumons, le meilleur remede qu'on puisse employer.

Les chevaux, ainsi que tous les animaux couverts de poil, muent ordinairement au printemps, & quelquefois en automne: ils sont alors plus foibles; il faut les ménager davantage, & les nourrir un peu plus largement.

Les chevaux élevés dans les lieux humides & marécageux, muent aussi de corne. On peut remarquer dans

le cheval, plusieurs sortes de hennissemens différens, relatifs à ses passions. Lorsqu'un cheval est animé d'amour, de désir, d'appétit, il montre les dents, & semble rire. Il les montre aussi dans la colere, & lorsqu'il veut mordre. Il leche quelquefois, mais moins fréquemment que le bœuf, qui est cependant moins susceptible d'attachement.

Le cheval ne reste couché, & ne dort guere que deux ou trois heures; il y a même des chevaux qui dorment debout. Comme le cheval plonge son nez dans l'eau en buvant, on ne doit point le laisser boire lorsqu'il a chaud; car, indépendamment des coliques que l'eau froide peut lui causer, il prend le germe de cette maladie que l'on nomme *morve*, laquelle est une inflammation de la membrane pituitaire.

Le cheval devenu animal domestique est sujet à un grand nombre de maladies, & on regrette de voir abandonné aux soins & à la pratique, souvent aveugles, de gens sans connoissance, la santé d'un animal si utile & si précieux. La *Médecine vétérinaire* est, de nos jours, renouvelée & exercée avec succès par M. *Bourgelat*, Ecuyer de l'Académie de Lyon. Cet habile homme a formé, par les ordres & sous la protection du Roi, une École publique à Lyon, & ensuite près Paris, où il donne les regles & les moyens de soulager ces animaux dans les maladies. Cet art peut aussi donner des inductions utiles par analogie pour guérir certaines maladies des hommes. Pour en avoir une idée, il suffira d'aller voir cet établissement à Alfort, près Charenton, à deux petites lieues de Paris.

Variétés des Chevaux.

Nous allons donner, le plus briévement qu'il nous sera possible, une idée des caracteres produits par l'influence du climat, & qui distinguent les diverses races de chevaux que fournissent nos Provinces, les autres parties de l'Europe, &c. Il faut de l'habitude & même une assez longue expérience pour distinguer les chevaux des différens pays, parce que le mélange des races a occasionné des variétés nuancées à l'infini. Plusieurs

de nos Provinces françoises fournissent des chevaux, dont les uns sont des chevaux de main ; les autres, de bons & beaux chevaux de carrosse, de labourage, de rouliers & de somme ; mais il y en a de plus estimés les uns que les autres.

Les chevaux Bretons approchent, pour la taille & pour la fermeté du corps, des chevaux Poitevins : ils sont courts & ramassés : ils ont la tête courte & charnue ; les yeux d'une moyenne grosseur ; la moustache de la levre supérieure, épaisse & ramassée. On fait usage de ces chevaux pour l'artillerie, pour le tirage & pour le carrosse : ils sont peu propres à la course.

Les chevaux Poitevins sont bons de corps & de jambes : ils ne sont ni beaux, ni bien faits, mais ils ont de la force.

Les meilleurs chevaux de selle nous viennent du Limousin, ils ressemblent assez aux chevaux barbes, & sont excellens pour la chasse, mais lents dans leur accroissement : on ne peut guere s'en servir qu'à huit ans.

Les chevaux Normands sont à peu près de la même taille que les chevaux Bretons : on fournit les haras de Normandie de jumens de Bretagne & d'étalons d'Espagne. Ce mélange produit des chevaux trapus, vigoureux, propres au carrosse, à la cavalerie, & à toute sorte d'exercices. Il vient sur-tout du Cotentin d'excellens chevaux de carrosse.

Les chevaux du Boulonnois & de la Franche-Comté étant trapus, sont propres pour le tirage.

Les chevaux de Gascogne tiennent un peu des chevaux d'Espagne, quoique moins beaux de taille & plus lourds ; ils sont propres aux carrosses, chariots, & conviennent à la cavalerie. De la croupe & de la jambe, ils imitent beaucoup le mulet.

Les chevaux de Picardie, de Champagne, Bourgogne, Beauce & Brie, sont inférieurs aux précédens ; aussi n'y a-t-il guere de haras dans ces Provinces en général.

Les chevaux de France ont le défaut contraire aux chevaux Barbes ; ceux-ci ont les épaules trop serrées, les nôtres les ont trop grosses.

Les chevaux Arabes ſont les plus beaux que l'on connoiſſe en Europe ; il n'y a point de précaution qu'on ne prenne en ce pays pour en conſerver la race également belle : on ne voit que très-rarement de ces chevaux en France. Auſſi les Bedouins (ſorte d'Arabes qui ſe diſent deſcendus d'Iſmaël) qui ſe ſoucient peu de la généalogie de leur famille, ſont-ils très-curieux de celle de leurs chevaux : ils les diſtinguent en trois races, les *nobles*, les *méſalliés* & les *roturiers*.

Les chevaux Barbes ou de Barbarie ſont plus communs que les Arabes ; ils ont l'encolure fine, peu chargée de crins, la tête petite, belle, moutonnée, la queue placée un peu haut, les jambes belles, bien faites, ſans poil, le nerf bien détaché, le pied bien fait. Ils ſont légers & propres à la courſe ; leur taille eſt un peu petite, car les plus grands n'ont guere plus de quatre pieds huit pouces ; mais l'expérience apprend qu'en France, en Angleterre & en pluſieurs autres contrées, ils engendrent des poulains plus grands qu'eux. Ceux du Royaume de Maroc paſſent pour les meilleurs. L'excellence de ces chevaux Barbes conſiſte à ne s'abattre jamais, à ſe tenir tranquilles lorſque le cavalier deſcend ou laiſſe tomber la bride ; ils ont un grand pas & un galop rapide, les deux ſeules allures que leur permettent les habitans du pays.

Les chevaux d'Eſpagne tiennent le ſecond rang après les Barbes ; ceux de belle race ſont épais, bien étoffés, bas de terre. Ils ont beaucoup de ſoupleſſe & de mouvement dans la démarche, du feu, de la fierté. Les chevaux d'Eſpagne n'ont guere plus de quatre pieds neuf à dix pouces ; ceux d'Andalouſie paſſent pour les meilleurs. On préfere ces chevaux à tous les autres du monde, pour la guerre, pour la pompe, & pour le manege. Les chevaux d'Eſpagne ſont tous marqués à la cuiſſe, de la marque du haras où ils ont été élevés.

Les plus beaux chevaux Anglois ſont aſſez ſemblables aux Arabes & aux Barbes, dont ils ſortent en effet ; mais ils ſont plus grands, plus étoffés, vigoureux, capables d'une grande fatigue, excellens pour la chaſſe & la courſe. Il ſeroit à déſirer qu'ils euſſent plus de grace & de ſoupleſſe ; ils ſont durs & ont peu de liberté dans

les épaules. Tout le monde ſait que les Anglois ont beaucoup de goût pour l'art gymnaſtique de la courſe. Les Annales de Newmarket fourniſſent des exemples de chevaux qui étoient, à la lettre, plus vîtes que le vent. On rapporte qu'un Maître de poſte d'Angleterre fit gageure de faire 72 lieues de France en 15 heures; il ſe mit en courſe, monta ſucceſſivement quatorze chevaux, dont il en remonta ſept pour la ſeconde fois, & fit ſa courſe en onze heures trente-deux minutes. Voilà une courſe vraiſemblablement plus rapide que celle des Jeux Olympiques.

Les chevaux Napolitains ſont eſtimés pour les attelages: ils ont la tête groſſe, l'encolure épaiſſe, ils ſont difficiles à dreſſer; mais ils ont la taille riche, les mouvemens beaux; ils ſont excellens pour l'appareil & ont de la diſpoſition à piaffer.

Les beaux chevaux Danois ſont parfaitement bien moulés, bons pour la guerre & pour l'appareil; les poils ſinguliers, comme *pie* & *tigre*, ne ſe trouvent guere que dans ces races de chevaux.

Les chevaux de Hollande, ſur-tout ceux de Friſe, ſont très-bons pour le carroſſe, ce ſont ceux dont on ſe ſert le plus communément en France. Les chevaux Flamands leur ſont bien inférieurs, ils ont le pied d'une grandeur démeſurée.

Les chevaux d'Allemagne ſont généralement peſans, & ont peu d'haleine. Les Tranſilvains & les Hongrois au contraire ſont bons coureurs: les Houſſards & les Marchands Hongrois leur fendent les naſeaux, pour leur donner, dit-on, plus d'haleine, & les empêcher de hennir à la guerre.

Les chevaux Arabes viennent des chevaux ſauvages des déſerts d'Arabie, dont on a fait très-anciennement des haras, qui les ont tant multipliés, que toute l'Aſie & l'Afrique en ſont pleines. Ces chevaux ſont ſi légers, que quelques-uns d'entreux devancent les autruches à la courſe. Les Arabes ne ſe ſervent de leurs chevaux que pour la chaſſe; lorſque l'herbe manque, ils les nourriſſent de dates & de lait de chameau: ils gardent pour eux les jumens, parce qu'ils ont appris par expérience qu'elles réſiſtent mieux que les chevaux à la

fatigue; ils vendent aux Turcs les chevaux qu'ils ne veulent pas garder pour étalons. Les Arabes aiment singuliérement leurs chevaux, ils les traitent doucement, parlent & raisonnent avec eux, & les font coucher dans leurs tentes : on remarque que ces animaux semblent n'oser remuer de peur de faire du mal à leurs hôtes, & ils sont si habitués à vivre dans cette familiarité, qu'ils souffrent toute sorte de badinages. Pendant tout le jour les chevaux des Arabes restent à la porte bridés & sellés : ils leur donnent à boire deux ou trois fois, & ne les font manger que la nuit. Lorsque l'Arabe monte sa jument, sitôt qu'il la presse légérement, elle part avec une vîtesse incroyable, & saute les haies & les fossés aussi légérement qu'une biche.

Les chevaux de Turquie sont beaux, très-fins, pleins de feu, mais délicats. On éleve beaucoup de chevaux dans la Perse; communément ils y ont des tailles médiocres: il y en a même de fort petits, qui n'en sont ni moins bons, ni moins forts; il s'y en trouve aussi d'une belle taille.

Les chevaux qui naissent aux Indes & à la Chine, sont lâches, foibles, petits. *Tavernier* dit qu'il a vu un jeune Prince du Mogol en monter un très-bien fait, dont la taille n'excédoit pas celle d'un lévrier. En 1765 arriva à Portsmouth un semblable cheval des Indes : il étoit âgé de cinq ans, n'avoit que vingt-huit pouces de hauteur, & étoit néanmoins très-bien proportionné dans sa taille. Les chevaux dont les Grands de ces pays se servent, viennent de Perse & d'Arabie. On leur fait cuire le soir des pois avec du sucre & du beurre au lieu d'avoine. Cette nourriture leur donne un peu de force; sans cela ils dépériroient entiérement, parce que le climat leur est contraire.

Les Tartares ont des chevaux forts, hardis, vigoureux, qui marchent deux ou trois jours sans s'arrêter, qui passent quelquefois quatre à cinq jours sans autre nourriture qu'une poignée d'herbe de huit heures en huit heures, & qui d'ailleurs sont vingt-quatre heures sans boire. Les chevaux de la Chine au contraire, sont si foibles qu'on ne peut s'en servir à la guerre; aussi peut-on

peut-on dire que ce ſont les chevaux Tartares qui ont fait la conquête de la Chine.

Les chevaux d'Iſlande, ſuivant *Anderſon*, ſont courts, petits, comme dans tous les pays du Nord, où l'accroiſſement des productions naturelles de la ſurface de la terre eſt reſſerré par le froid, au lieu que les poiſſons de mer y ſont au contraire très-grands. Ces chevaux endurcis au climat, ſoutiennent des fatigues incroyables. A l'approche de l'hiver leur corps ſe recouvre d'un crin extrêmement long, roide & épais.

M. l'Abbé *Outhier*, dans le Journal de ſon voyage au Nord, nous apprend que les chevaux y ſont petits, bons, vifs, ſans être vicieux. Comme les Lapons n'en font uſage que pendant l'hiver, parce que l'été ils font leurs tranſports par eau, dès le commencement du mois de Mai ils donnent la liberté à leurs chevaux, qui s'en vont dans certains cantons des forêts où ils ſe réuniſſent, vivent en troupes, & changent de canton lorſque la pâture leur manque. Quand la ſaiſon devient fâcheuſe, les chevaux quittent la forêt & reviennent chacun à leur logis. Si pendant l'été le maître a beſoin d'un cheval, il le va chercher, l'animal ſe laiſſe prendre, & lorſque ſon ouvrage eſt fait, il va rejoindre ſes camarades.

Il réſulte de ces faits, & de pluſieurs autres réunis dans l'Hiſtoire Naturelle de M. *de Buffon*, que les chevaux Arabes ont été de tout temps, & ſont encore les premiers chevaux du monde, tant pour la beauté que pour la bonté; que c'eſt d'eux que l'on tire, ſoit immédiatement, ſoit médiatement par le moyen des Barbes, les plus beaux chevaux qui ſoient en Europe, en Aſie & en Afrique; que le climat d'Arabie eſt vraiſemblablement le vrai climat des chevaux, puiſqu'au lieu d'y croiſer les races par des races étrangeres, on a grand ſoin de les conſerver dans toute leur pureté; que ſi ce climat n'eſt pas par lui-même le meilleur climat pour les chevaux, les Arabes l'ont rendu tel par les ſoins particuliers qu'ils ont pris de tous les temps d'ennoblir les races, en ne mettant enſemble que les individus les mieux faits & de la premiere qualité; que par cette attention ſuivie pendant des ſiecles, ils ont pu

perfectionner l'espece au-delà de ce que la Nature auroit fait dans le meilleur climat. On peut encore en conclure que les climats plus chauds que froids, & surtout les pays secs, sont ceux qui conviennent le mieux à la nature de ces animaux. On doit conclure aussi des observations de M. *de Buffon*, qu'en général les petits chevaux sont meilleurs que les grands; que le soin leur est aussi nécessaire à tous que la nourriture; qu'avec de la familiarité & des caresses on en tire beaucoup plus que par la force & les châtimens; que les chevaux des pays chauds ont les os, la corne, les muscles plus durs que ceux de nos climats; que quoique la chaleur convienne mieux que le froid à ces animaux, cependant le chaud excessif ne leur convient pas; que le grand froid leur est contraire; qu'enfin leur habitude & leur naturel dépendent presqu'en entier du climat, de la nourriture, des soins & de l'éducation.

En Guinée, à la Côte d'Or, les chevaux sont très-petits, fort indociles, propres à servir seulement de nourriture aux Negres, qui en aiment la chair autant que celle des chiens. Les Arabes mangent aussi la chair des jeunes chevaux sauvages : ce goût se retrouve en Tartarie & même à la Chine.

Parmi les chevaux, comme parmi les autres animaux, on voit quelquefois des écarts de la Nature : on peut mettre de ce nombre le *bucéphale* d'Alexandre, qui avoit une tête de bœuf; le cheval que Jules César fit élever, qui avoit les deux pieds de devant faits presque comme ceux de l'homme; un cheval né dans le pays de Vérone, qui avoit, dit-on, la tête d'un homme; un autre en Bohême qui avoit la queue semblable à celle d'un chien; enfin on prétend en avoir vu d'*hermaphrodites :* ce qui est encore très-singulier, c'est que l'on a amené de l'Inde en Angleterre un cheval qui étoit carnivore; il attaquoit les hommes au ventre, & leur mangeoit les entrailles. *Voy.* Gazette de France, 1771, mois de Septembre.

Les chevaux sont, ainsi que les autres animaux domestiques, sujets quelquefois à des maladies épidémiques. Ces maladies sont ordinairement occasionnées ou par l'espece de nourriture ou par la température des

faisons. Dans l'automne de l'année 1763, les chevaux, tant à Paris qu'à la campagne, furent attaqués d'une espece de toux qui, lorsqu'on n'y remédioit pas de bonne heure, dégénéroit en dégoût, & étoit quelquefois suivie de la mort. Un remede des plus simples s'opposoit au progrès du mal; on frottoit la bouche du cheval attaqué de la toux avec du miel; on lui donnoit pour boisson de l'eau blanche, c'est-à-dire, de l'eau dans laquelle on avoit mis du son. Ce remede guérissoit le mal dans son principe.

De toutes les matieres tirées du cheval, & vantées par les Anciens comme ayant de grandes vertus, on ne fait usage dans la Médecine moderne que du *lait de jument*, qui ressemble assez à celui d'ânesse, parce qu'il contient beaucoup de sérosité, & peu de parties caséeuses & butireuses; ce qui le rend propre dans l'asthme, la phthisie, l'atrophie. M. *Bourgeois* prétend même que le lait de jument est beaucoup plus adoucissant & plus fortifiant que celui d'ânesse, & qu'il lui est préférable à tous égards. On devroit en faire un usage beaucoup plus fréquent qu'on ne fait, dans les affections de poitrine; d'ailleurs on peut se procurer ce lait dans tous les pays, au lieu qu'il y en a beaucoup où on ne garde point d'ânesse. La moelle de cheval est aussi très-utile pour les douleurs de rhumatisme & de sciatique, pour guérir les membres attaqués d'atrophie & de foiblesse.

Le cheval donne au Commerce après sa mort sa dépouille. C'est son crin, son poil, sa peau & sa corne. On fait avec son crin des boutons, des tamis, des toiles, des archets d'instrumens à cordes: on en rembourre les selles & les meubles, & on en fait des cordes. Les Tanneurs préparent son cuir, qui est employé par les Selliers & les Bourreliers. Les Tabletiers-Peigniers emploient la corne du cheval.

CHEVAL DE FRISE. Nom d'une coquille univalve. *Voyez* Chausse-trape.

CHEVAL MARIN. *Voyez* HIPPOCAMPE.

CHEVAL DE RIVIERE. *Voyez* HIPPOPOTAME.

CHEVALIER, *totanus*. Oiseau aquatique du genre

du bécasseau, & de la grosseur d'un pigeon ou d'un pluvier doré, & dont il y a plusieurs especes.

La premiere espece est le *chevalier rouge* : c'est un oiseau haut monté, qui marche vîte ; il a le bec long, rouge & noirâtre vers le haut : sa tête, son cou, ses ailes & sa queue sont de couleur cendrée ; il a le ventre blanc, & les jambes fort longues & rouges ; il habite les prés, les rivieres, les étangs & les bords de la mer ; il entre dans l'eau jusqu'aux cuisses ; sa chair est délicate & de bonne odeur ; elle est estimée restaurante.

La deuxieme espece n'en differe que par son bec & ses jambes qui sont noirs ; le dessus du bec qui touche à la tête est rougeâtre, son plumage est aussi plus noir. Quand ces oiseaux sont en mue, on les prendroit pour des pluviers noirs. Il y a encore le *chevalier rayé*, le *chevalier tacheté*, le *chevalier cendré*, le *chevalier blanc* de la baie d'Hudson, & le *chevalier de Bengale*, dont le plumage est vert sur le dos & blanc au ventre, le reste est brun-orangé.

CHEVECHE. *Voyez à l'article* CHOUETTE.

CHEVESNE ou MEUNIER. *Voyez ce mot.*

CHEVEUX. *Voyez à l'article* POIL.

On appelle *chevelure* l'ensemble de tous les cheveux dont la tête est couverte. On donne le nom de *Chevelus* à une nation sauvage de l'Amérique méridionale, qui habite au nord du fleuve des Amazones, & qui laisse croître ses cheveux jusqu'à la ceinture. *Chevelu* se dit encore de ces filamens qui sont placés entre les grosses racines, & qui imitent les cheveux. *Voyez à l'article* RACINE.

CHEVEUX DE VÉNUS. *Voyez* CAPILLAIRE.

CHEVRE & CHEVREAU. *Voyez* BOUC.

CHEVRE DES ALPES. *Voyez* CHAMOIS.

CHEVRE A MUSC. *Voyez à l'article* GAZELLE.

CHEVRE DANSANTE. C'est le nom que les Anciens ont donné à une matiere lumineuse que l'on apperçoit dans les airs, & qui paroît être composée d'ondes, tantôt opaques, tantôt lumineuses, qui roulent les unes sur les autres lorsqu'il fait du vent. Ce phénomene tient à celui de l'aurore boréale. *Voyez* AURORE BORÉALE.

CHEVRE-FEUILLE, *caprifolium.* C'eſt un arbriſſeau grimpant, des plus agréables dans les jardins par le coloris & la ſoupleſſe de ſes tiges qui s'entrelacent à volonté, par ſes feuilles d'un vert gai, & ſur-tout par la couleur, l'élégance de ſes fleurs & leur odeur ſuave. Les fleurs du chevre-feuille viennent au ſommet des rameaux en grand nombre, diſpoſées en rayons; elles ſont tantôt blanchâtres, tantôt jaunâtres ou colorées de rouge, d'une ſeule piece qui eſt un tuyau à ſon origine, évaſé par le haut & partagé en deux levres, dont la ſupérieure eſt fort découpée, & l'inférieure en forme de langue. Elles renferment ordinairement cinq étamines & un piſtil. Aux fleurs ſuccedent des baies molles, ſemblables à celles du ſureau, & diviſées en deux loges.

Dans ces arbriſſeaux, les feuilles ſont oppoſées & bien ſéparées : dans d'autres eſpeces, telles que le chevre-feuille d'Italie, les feuilles ſont ſouvent réunies enſemble par leur baſe, & ne font qu'une feuille traverſée par la tige. Les Jardiniers en cultivent pluſieurs eſpeces ſous les noms de *chevre-feuilles précoces, tardifs*, à *fleurs écarlates*, & de *chevre-feuilles toujours verts.* En réuniſſant ces diverſes eſpeces, on ſe procure pendant tout le printemps & tout l'été ces fleurs délicieuſes qui parfument les airs, & dont la douce odeur plaît généralement.

Cet arbriſſeau ſe multiplie facilement de boutures, ou de marcotes; & comme il croît fort vîte, quoique un peu ombragé, on peut le placer comme on fait en Angleterre, autour des arbres dans les avenues; il s'entrelace dans les branches, ou forme des arcades, & flatte agréablement la vue & l'odorat; il s'éleve aſſez dans les jardins pour garnir de hautes paliſſades, des portiques, des berceaux, des cabinets. Quoique le chevre-feuille ſoit une plante traçante, on peut auſſi le réduire à ne former que des buiſſons, des haies, des cordons; & par le moyen d'une taille fréquente on peut l'arrondir & lui faire une tête. Il ſeroit fort agréable de tailler ainſi en pomme tous les arbriſſeaux à fleurs & de les mettre dans des pots, pour faire l'ornement des parterres lorſqu'ils ſont en fleur, & les

ôter ensuite pour y en substituer d'autres. Cet arbrisseau est très-sujet à être attaqué par les pucerons, mais moins à l'exposition du nord qu'à celle du midi. On y remédie en quelque sorte en coupant les plus jeunes rejetons auxquels ils s'attachent toujours de préférence.

Le chevre-feuille précoce fleurit dès la fin d'Avril, le Romain au commencement du mois de Mai: les fleurs passent vîte. Les chevre-feuilles blanc & rouge d'Angleterre fleurissent à la mi-Mai; celui d'Allemagne que nous trouvons ici dans nos bois, à la mi-Juin; il pousse moins de fleurs que les autres especes, & de longs rejetons qu'il faut ménager jusqu'à ce que la fleur soit passée. Le chevre-feuille rouge tardif d'automne donne des fleurs qui durent environ quinze jours. Le chevre-feuille toujours vert commence à fleurir en Juin; il paroît encore quelques bouquets en Octobre. Comme originaire de l'Amérique, il est un peu délicat; mais on les garantit facilement des grands hivers avec un peu de soin: il a l'avantage d'être rarement attaqué des pucerons.

Le chevre-feuille de Virginie est des plus agréables, par ses fleurs jaunes en dedans & d'une couleur écarlate au dehors; il commence à fleurir au mois de Mai, & a encore des fleurs en automne; il résiste très-bien au froid, il se multiplie facilement, il ne lui manque que l'agrément d'avoir de l'odeur; les pucerons l'attaquent un peu dans les étés chauds. Ce chevre-feuille se trouve aussi dans la Caroline, & la couleur de ses fleurs varie un peu.

Le chevre-feuille de Canada a une fleur petite & de peu d'apparence; celui de Candie a les feuilles du fustet; ses fleurs, qui n'ont point d'odeur, sont en partie blanches & en partie jaunâtres.

Le suc exprimé des feuilles de chevre-feuille est vulnéraire & détersif; on le recommande pour les vices de la peau. L'eau distillée des fleurs de cette plante est utile pour l'inflammation des yeux. M. *Deleuze* observe que le genre des chevrefeuilles, auquel M. *Linnæus* a donné le nom de *lonicera*, comprend aussi les diverses especes de *chamæ-cerasus*, dont une

a été citée à la ſuite de l'article *Ceriſier*, & qui ne diffère des chevre-feuilles, que parce que leurs fleurs & leurs fruits naiſſent deux à deux au bout d'un pédicule commun.

CHEVRETTE ou SALICOQUE, *gibba ſquilla.* Petit cruſtacée de mer plus menu que la ſquille, il eſt armé d'une grande corne au front, une partie de ſa queue ſe releve & finit par quatre eſpeces d'ailes moins larges qu'à la ſquille. Sa chair eſt douce & tendre ; on mange les chevrettes bouillies avec le vinaigre. Elles ſe trouvent en quantité ſur les côtes de Saintonge & ailleurs ; leur croûte eſt noire ; mais étant cuites, elles rougiſſent comme les écreviſſes. La chevrette s'appelle en Normandie *crevette franche*, pour la diſtinguer du *bouquet* qui eſt plus petit.

On trouve dans la Garonne une grande quantité de chevrettes qui ſont griſes en ſortant de l'eau, & qui deviennent blanches, en les faiſant cuire ; on dit que celles que l'on pêche plus près de la mer rougiſſent ; peut-être ne ſont-elles que de la même eſpece, & que cette variété dans le changement de couleur n'eſt occaſionnée que par la diverſité de l'élément, & par la nature des alimens dont ils ſe nourriſſent. La chevrette des ruiſſeaux ſe repoſe ou nage toujours ſur ſes côtés aplatis. Les mouvemens vifs & rapprochés de ſa tête & de ſa queue joints à l'agitation de ſes pattes, l'aident dans ſa démarche aſſez agile.

CHEVRETTE & CHEVREAU. Voyez à l'article *Chevreuil.* On donne auſſi le nom de *chevrette* à la femelle du *cerf-volant.* Voyez ce mot.

CHEVREUIL, *capreolus.* Animal quadrupede, ſauvage, ruminant, du genre des cerfs, & du nombre des bêtes fauves. Le chevreuil reſſemble aſſez au cerf, il eſt cependant plus petit ; & quoique la queue du cerf ſoit courte, celle du chevreuil l'eſt encore davantage, car on ne l'apperçoit pas. Le chevreuil, dit M. *de Buffon*, a plus de grace, plus de vivacité, & même plus de courage que le cerf. Il eſt auſſi plus gai, plus leſte & plus éveillé : ſa forme eſt plus arrondie & plus élégante : ſa figure plus agréable. Ses yeux ſont plus beaux

& plus brillans. Il ne se plaît que dans les pays les plus secs ou montagneux, tels que les Alpes du côté de la Suisse : il est encore plus rusé que le cerf, plus adroit à se dérober, & plus difficile à suivre : il a plus de finesse & plus de ressources d'instinct. Il habite aussi nos forêts.

Quoiqu'il ait le désavantage de laisser après lui des émanations plus fortes, qui donnent aux chiens plus d'ardeur & plus de véhémence d'appétit, que l'odeur du cerf, il ne laisse pas de se soustraire à leur poursuite par la rapidité de sa premiere course, & par ses détours multipliés. Lorsqu'il se sent pressé de trop près, il va, revient, retourne sur ses pas, & confond toutes les émanations : il se sépare ensuite de la terre par un bond, & se jette à côté ; il se met ventre à terre, & laisse, sans bouger, passer près de lui la troupe entiere de ses ennemis ameutés.

Le chevreuil differe du cerf & du daim par le naturel, par le tempérament, par les mœurs, & aussi par presque toutes les habitudes de nature, dit M. *de Buffon*, Au lieu de se mettre en hardes comme eux, & de marcher par grandes troupes, il demeure en famille ; le pere, la mere, les petits vont ensemble : ils sont aussi constans dans leurs amours, que le cerf l'est peu. Comme la chevrette produit ordinairement deux faons, l'un mâle & l'autre femelle, ces jeunes animaux élevés, par la douce habitude de vivre ensemble, prennent une si grande affection l'un pour l'autre, qu'ils ne se quittent jamais. Lorsque le pere & la mere commencent à rentrer en rut, ce qui arrive vers la fin d'Octobre ou au commencent de Novembre, le pere voulant jouir des plaisirs en secret, chasse les jeunes faons, qui ne s'écartent pas beaucoup, & ces enfans reviennent auprès de leur mere à la fin du rut, qui ne dure guere que quinze jours. Les jeunes faons restent encore avec leur mere quelque temps, elle les caresse affectueusement. La troupe s'accroît, & ils vivent ainsi fraternellement en petite famille pendant l'hiver ; mais lorsque la saison des amours éveille les jeunes faons, le frere & la sœur quittent leur mere, & tous deux liés d'amitié, se retirent dans quelque autre partie

de la forêt, s'y établissent & deviennent à leur tour les chefs d'une nouvelle famille.

La tête du chevreuil est, ainsi que celle du cerf, ornée d'un bois vivant; mais ce bois est bien moins grand, & chaque côté n'est jamais garni, même à l'âge de quatre ans, que de quatre à cinq andouillers : cependant on reconnoît facilement les vieux chevreuils à l'épaisseur du mérain, à la largeur de la base qui le soutient, & à la grosseur des pelures. Le chevreuil perd son bois tous les ans, & refait sa tête ainsi que le cerf, mais dans des temps différens. Le cerf ne met bas sa tête qu'au printemps, & ne la refait qu'en été, au-lieu que le chevreuil met bas la sienne vers la fin de l'automne, & la refait pendant l'hiver. Cette différence vient de ce que le chevreuil jouissant plus paisiblement, ne s'épuise point par le rut comme le cerf. Le bois du chevreuil a d'ailleurs les mêmes propriétés en Médecine que celui du cerf. *Voyez* CERF.

Il paroît depuis quelque temps une lettre de M. *Stadel*, Apothicaire à Giegen en Souabe, dans laquelle on lit: qu'un chevreuil élevé dans un parc, & appartenant au Baron de Trazberg, ayant grandi à un certain point, devint dans la saison des amours très à craindre pour les Dames; de sorte que pour éviter des accidens fâcheux, le maître du Château qui le chérissoit fut néanmoins obligé de le faire châtrer; ce qui procura la tranquillité qu'on souhaitoit : mais comme l'opération avoit été faite précisément dans le temps où le chevreuil poussoit son premier bois qui même avoit déjà deux pouces de hauteur, la croissance de ce bois fut arrêtée; & il se forma aux seuls bouts de ses cornes, une excrescence bouclée, membraneuse, velue & semblable à une perruque bien peignée. Cette belle coiffure le rendoit très-curieux. Quand cet animal se frottoit & qu'il faisoit tomber quelques boucles, il les avaloit avec beaucoup d'avidité; mais celles qu'il perdoit ainsi, étoient remplacées dans le même temps où les autres animaux de cette espece poussent leur bois, c'est-à-dire au printemps. Ce fait ou cette correspondance des parties génitales de ces animaux avec la croissance de leur bois, que l'on observe aussi dans

les cerfs, est une chose très-remarquable. On vient encore d'observer tout récemment de semblables excrescences sur la tête de deux chevreuils non coupés, mais qui avoient été blessés aux parties génitales.

La chevrette porte cinq mois & demi; elle met bas à peu près vers le commencement de Mai : les biches au contraire portent près de huit mois. Cette différence seule, dit M. *de Buffon*, suffiroit pour prouver que ces animaux sont d'une espece assez éloignée, pour ne pouvoir jamais se rapprocher ni se mêler, ni produire ensemble une race intermédiaire. Par ce rapport aussi-bien que par la figure & par la taille, ils se rapprochent de l'espece de la chevre autant qu'ils s'éloignent de l'espece du cerf; car la chevre porte à peu près le même temps; & le chevreuil peut être regardé comme une chevre sauvage qui, ne vivant que de bois, porte du bois au lieu de cornes.

On a lieu de penser que le chevreuil ne vit tout au plus que douze à quinze ans. Comme il aime à courir, on ne peut l'élever que dans un grand parc qui ait au moins cent arpens : il lui faut une femelle. On peut l'apprivoiser, mais non pas le rendre obéissant, ni même familier; il retient toujours quelque chose de son naturel indépendant. Quelque privé qu'il puisse être, il faut s'en défier, il conserve toujours le désir de sa liberté; les mâles sur-tout sont sujets à des caprices dangereux, à prendre certaines personnes en aversion; & alors ils s'élancent sur elles, & donnent des coups de tête assez forts pour renverser un homme : ils le foulent même aux pieds lorsqu'ils l'ont renversé.

La chasse du chevreuil se fait avec de petites meutes. C'est toujours les collines & les plaines élevées qu'ils habitent par préférence. L'amour paternel fait oublier tout péril à cet animal si rusé. Le chasseur le fait venir quelquefois sous son fusil en imitant le cri plaintif des petits faons, *mi . . . mi.*

Au printemps les chevreuils font leurs nuits & leurs viandis dans les seigles, les blés & les buissons; ils broutent aussi les premiers boutons, les feuilles naissantes : cette nourriture chaude fermente dans leur

estomac, & les enivre de maniere qu'il est très-aisé alors de les surprendre. En été ils vont aux *gagnages*, c'est-à-dire aux pois, feves, vesces, dans le voisinage des forêts; ils y demeurent jusqu'en automne, qu'ils se retirent dans les taillis d'où ils sortent seulement pour aller aux regains des prés & des avoines dont ils sont très-friands. Ils gagnent en hiver les fonds des forêts, s'approchant seulement des ronces & des fontaines où l'herbe est toujours verte. Voilà les lieux où le veneur doit aller en quête, selon les saisons, avec son limier pour rencontrer & détourner le chevreuil.

De tous les animaux des forêts, la chair du chevreuil est sans contredit la meilleure; elle est très-agréable: mais celle des chevreuils qui vivent dans les pays secs, montagneux, est bien supérieure à celle des autres. La pressure du chevreuil est bonne pour la dyssenterie. Dans le commerce on donne le nom de *peaux de daim* à celles des chevreuils de la Louisiane. On en prépare à Niort la peau en blanc, & elle est très-douce. Voyez le *Dictionnaire des Arts & Métiers.*

CHEVREUIL ODORIFÉRANT ou MUSQUÉ. *Voyez* GAZELLE.

CHEVROTAIN. Nom sous lequel M. *de Buffon* désigne un joli petit animal qui se trouve aux Indes, à Ceylan, à Java, au Sénégal, à Congo & dans les autres pays excessivement chauds, & que presque tous les Voyageurs ont indiqué sous les noms de *petit Cerf* ou *petite Biche.*

Les chevrotains ressemblent en effet en petit au cerf, par la figure du museau, par la taille svelte, la queue courte, & la forme des jambes; mais ils en different prodigieusement par la petitesse de leur corpulence, les plus grands chevrotains n'étant tout au plus que de la grandeur du lievre: d'ailleurs ils n'ont point de bois sur la tête. Les uns sont absolument sans cornes; & ceux qui en ont les ont creuses, annelées & assez semblables à celles de la *gazelle;* mais ils ne sont ni cerfs ni gazelles, & sont une ou plusieurs especes à part.

Ces petits animaux que les Naturalistes ont désignés par ces mots: *Cervus perpusillus, juvencus, Guineen-*

fis, ſont d'une figure élégante, très-bien proportionnés dans leur taille; ils font des ſauts & des bonds prodigieux, car on dit qu'ils ſautent par-deſſus une muraille de dix à douze pieds: cependant il paroît qu'ils ne peuvent pas courir long-temps, car les Negres les attrapent à la courſe. Rien n'eſt plus mignon, dit *Deſmarchais* dans ſes Voyages, plus privé & plus careſſant que ces petits animaux; mais ils ſont d'une ſi grande délicateſſe, qu'ils ne peuvent ſupporter le paſſage des mers; & quelque ſoin qu'on ait pris pour en apporter en Europe, on n'a jamais pu y parvenir: de plus ces petits animaux ne peuvent vivre que dans des climats exceſſivement chauds. Ce ſont les pieds de ces petits chevrotains que les Indiens enchâſſent dans de l'or, ou garniſſent de petits fers d'or, pour en faire préſent aux Européens amateurs de curioſités naturelles. Nous en avons déjà dit quelque choſe à l'article CERF.

CHEVROTIN. Nom donné par M. *Briſſon* à un genre d'animaux quadrupedes, ruminans, dont le caractere eſt de n'avoir point de dents inciſives à la mâchoire ſupérieure, d'en avoir huit à l'inférieure, d'avoir le pied fourchu & point de cornes. Tels ſont: 1°. le *chevrotin d'Afrique*, c'eſt le *bouc damoiſeau*. 2°. Le *chevrotin de Guinée*, qui eſt le cerf d'Afrique à poil rouge de Séba. 3°. Le *chevrotin des Indes*; c'eſt la chevre de Congo, de Kolbe. 4°. Le *chevreuil muſqué* & le *xé* des Chinois. 5°. Le *chevrotin de Surinam*; c'eſt la biche rougeâtre & tachetée de blanc, de *Klein*.

CHICAROU. *Voyez* SIEUREL.

CHICORÉE, *Cicorium*. La plupart des plantes que l'on nomme *chicorées*, ſont, excepté la *ſauvage*, des *endives*. Voyez ENDIVE.

CHICORÉE BLANCHE ou ENDIVE COMMUNE, *Cicorium latifolium*. Cette plante, ainſi que les deux ſuivantes, ſont annuelles; au lieu que la chicorée ſauvage eſt vivace. La chicorée blanche a des racines fibreuſes & laiteuſes, des feuilles longues, larges, ſemblables à celles de la laitue, crenelées en leurs bords, un peu ameres, & couchées ſur terre avant qu'elle monte en tige; cette tige eſt haute d'un pied & demi, liſſe, cannellée, rameuſe & tortue, empreinte d'un

ſuc laiteux. Ses fleurs naiſſent de l'aiſſelle des feuilles: elles ſont bleuâtres, ſemblables à celles de la chicorée ſauvage, auſſi-bien que les graines anguleuſes qui ſe trouvent renfermées dans des capſules oblongues.

CHICORÉE Frisée, *cicorium criſpum.* Ses feuilles ſont plus grandes, crêpées tout autour & ſinueuſes. Sa tige eſt plus grande, plus groſſe & plus tendre. Sa graine eſt noire.

CHICORÉE petite Endive; *cicorium anguſtifolium.* Ses feuilles ſont plus étroites, plus ameres au goût, & ſa tige plus branchue qu'aucune eſpece d'endive. On cultive les endives dans les jardins potagers pour l'uſage de la cuiſine. Les Jardiniers ont l'art de rendre friſée l'endive commune. Semée au printemps, elle croît promptement, fleurit & porte des graines l'été; elle meurt enſuite. Semée au mois de Juillet; elle dure l'hiver en la couvrant de terre ou de ſable au mois de Septembre ou d'Octobre, après avoir lié auparavant ſes feuilles, & elle devient blanche comme de la neige: dans l'hiver on la ſert à la place d'autres ſalades. Elle a de la ſaveur, & elle eſt plus agréable, moins amere au goût qu'étant verte. On en fait auſſi uſage dans les bouillons de viande. Ces plantes ſont ſalutaires, rafraîchiſſantes, appaiſent le bouillonnement du ſang. On en met dans les apozemes apéritifs. *Voyez Miller* & *Bradley* ſur la culture de l'*endive.*

CHICORÉE Sauvage, *cicorium ſylveſtre.* Sa racine eſt longue d'un pied, fibreuſe, remplie d'un ſuc laiteux. Sa tige eſt ferme, velue, tortueuſe. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du piſſenlit, velues & d'un vert foncé. Ses fleurs naiſſent des aiſſelles des feuilles qui ſont à l'extrémité des tiges, diſpoſées en bouquet, de couleur bleue: il leur ſuccede une capſule qui vient du calice, & qui contient des ſemences anguleuſes, blanchâtres, ſans aigrettes: toute la plante eſt empreinte de beaucoup de ſuc laiteux, amer; elle croît avec ou ſans culture. Ses racines, ſes feuilles, ſes fleurs & ſes graines ſont d'uſage en médecine & en cuiſine. Par le ſoin des Jardiniers elle devient fort blanche & moins amere: priſe en aliment ou en médicament elle eſt réputée

propre contre les obstructions du foie, dans la jaunisse & dans les inflammations soit de la gorge, soit de la poitrine. Sa graine est au nombre des quatre petites semences froides, qui sont celles de *chicorée sauvage*, d'*endive*, de *laitue* & de *pourpier*. M. *Bourgeois* prétend que la racine & la feuille de chicorée sauvage sont un remede excellent contre les douleurs de rhumatisme invétérées. On fait infuser demi-once de cette racine, & une demi-poignée de sa feuille seche, dans une pinte d'eau bouillante, pour en boire à sa soif pendant plusieurs semaines.

Des personnes ayant pris des racines de chicorée sauvage, nettoyées & partagées en quatre dans leur longueur, les ont déposées sur des feuilles de papier sous un poêle, pendant trois jours, pour y être séchées. Cette opération faite, on a coupé ces racines en petits morceaux, de la grosseur de la feve du café; ensuite on en a moulu les parties, & on en a préparé une liqueur comme celle du café; on lui fait subir deux ou trois bouillons, & on la tire au clair. Cette chicorée caféi-forme a la même couleur, &, dit-on, la même saveur, tant en poudre qu'en liquide : il faut y mettre un peu moins de sucre. *Mercure de France*, *Avril* 1771.

CHICOT DU CANADA. Voyez à l'article *Pois de terre*.

CHIEN, *canis*. Animal quadrupede, le plus familier de tous les animaux domestiques; ayant pour caractere, dit M. *Linnæus*, dix mamelles, dont quatre sur la poitrine, & six sur le ventre (le mâle n'en a que six en tout); quatre doigts aux pieds de derriere, & cinq à ceux de devant.

Le chien, dit M. *de Buffon*, indépendamment de la beauté de sa forme, de la vivacité, de la force, de la légéreté, a par excellence toutes les qualités intérieures qui peuvent lui attirer les regards de l'homme. Il possede un sentiment délicat, exquis, que l'éducation perfectionne encore, ce qui rend cet animal digne d'entrer en société avec l'homme. Il sait concourir à ses desseins, veiller à sa sureté, l'aider, le défendre, le flatter : il sait, par des services assidus, par des ca-

resses réitérées, par des cris de douleur, ou par des jappemens de joie, ou par des hurlemens de désir, se concilier son maître, le captiver, & de son tyran se faire un protecteur.

On sentira, dit encore M. *de Buffon*, de quelle importance cette espece est dans l'ordre de la Nature, en supposant un instant qu'elle n'eût jamais existé. Comment l'homme auroit-il pu sans le secours du chien conquérir, dompter, réduire en esclavage les autres animaux? Comment pourroit-il aujourd'hui découvrir, chasser, détruire les bêtes sauvages & nuisibles? Pour se mettre en sureté & pour se rendre maître de l'univers vivant, il a fallu, continue le même Auteur, commencer par se faire un parti parmi les animaux, se concilier avec douceur & par caresse ceux qui se sont trouvés capables de s'attacher & d'obéir, afin de les opposer aux autres. Le premier art de l'homme a donc été l'éducation du chien; le fruit de cet art, la conquête & la possession paisible de la terre.

Quelques Naturalistes ont compris dans le genre du chien, le *loup*, le *renard*, la *civette*, le *blaireau*, la *loutre*, afin de donner une idée des principaux caracteres distinctifs de ces animaux quadrupedes par un objet de comparaison bien connu. Mais si ces animaux ont quelque rapport avec le chien pour la forme, par le nombre & l'arrangement des dents, par les griffes, ils en different, & même les uns des autres, par les mœurs, le naturel & plusieurs autres caracteres qui les rangent sous des especes particulieres & différentes.

M. *de Buffon* considérant le grand rapport qu'il y a par la conformation intérieure & par des différences extérieures très-légeres entre le *chien de berger*, le renard & le loup, a voulu essayer si ces animaux pourroient produire ensemble. Il espéroit au moins parvenir à les faire accoupler; & que s'ils ne produisoient pas des individus féconds, au moins ils engendreroient des especes de *mulets*.

Pour cet effet il éleva une louve prise à l'âge de deux mois dans la forêt; il l'enferma dans une cour avec un jeune chien de même âge: ils ne connoissoient l'un & l'autre aucun individu de leur espece. Pendant la pre-

miere année ces jeunes animaux jouoient perpétuellement ensemble & paroissoient s'aimer. A la seconde année ils commencerent à se disputer pour la nourriture & à se donner quelques coups de dents : la querelle commençoit toujours de la part de la louve. A la fin de la troisieme année ces animaux commencerent à sentir les impressions du rut, mais sans amour ; car loin que cet état les adoucît ou les rapprochât l'un de l'autre, ils devinrent plus féroces, ils maigrirent tous deux, & le chien tua enfin la louve qui étoit devenue la plus maigre & la plus foible.

Dans le même temps M. *de Buffon* fit enfermer avec une chienne en chaleur un renard que l'on avoit pris au piege. Ces animaux n'eurent pas la moindre querelle ensemble ; le renard s'approchoit même assez familiérement : mais dès qu'il avoit flairé de trop près sa compagne, le signe du désir disparoissoit, & il s'en retournoit tristement dans sa hutte. Lorsque la chaleur de cette chienne fut passée, on lui en substitua jusqu'à trois autres successivement pour lesquelles il eut la même douceur, mais la même indifférence : enfin on lui amena une femelle de son espece qu'il couvrit dès le même jour.

On peut donc conclure de ces épreuves faites d'après la nature, que le renard & le loup sont des especes non-seulement différentes du chien, mais séparées & assez éloignées pour ne pas pouvoir les rapprocher, du moins dans ces climats.

Les chiens présentent quelque chose de remarquable dans leur structure : ils n'ont point de clavicules, & ont un os dans la verge. Leur mâchoire est armée d'une quarantaine de dents, dont quatre canines sont remarquables par leurs pointes & leur longueur, & que l'on observe de même dans le lion & plusieurs autres animaux carnassiers. Les sutures de la peau sont très-distinctes. On reconnoît la jeunesse des chiens à la blancheur de leurs dents, qui jaunissent & s'émoussent à mesure que l'animal vieillit, & sur-tout à des poils blanchâtres qui commencent à paroître sur le museau. La durée ordinaire de la vie des chiens est environ de quatorze ans ; cependant on a vu un barbet vivre jusqu'à

qu'à l'âge de dix-ſept ans ; mais il étoit décrépit, ſourd, preſque muet & aveugle.

Les mâles s'accouplent en tout temps. La chaleur des femelles dure environ quatorze jours ; elles ne ſouffrent l'approche du mâle que vers la fin de ce temps, & elles entrent en chaleur deux fois par an. Le mâle & la femelle ſont liés & retenus dans l'accouplement par un effet de leur conformation & par le gonflement des parties ; ils ſe ſéparent d'eux-mêmes après un certain temps, mais on ne peut les ſéparer de force ſans les bleſſer, ſur-tout la femelle. Celle-ci porte cinq ou ſix petits à la fois, quelquefois davantage. Le temps de ſa portée dure deux mois & deux ou trois jours. On dit qu'elle coupe avec ſes dents le cordon ombilical, & qu'elle mange l'arriere-faix. Le nouveau né s'appelle petit chien, *catellus*. Les yeux de ces petits animaux ne commencent à s'ouvrir qu'au bout de quelques jours. La mere leche ſans ceſſe ſes petits, & avale leur urine & leurs excrémens pour qu'il n'y ait aucune ordure dans ſon lit. Quand on lui enleve ſes petits, elle va les chercher, les prend à ſa gueule & les rapporte dans ſa cabane avec beaucoup de précaution. C'eſt là où ſa tendreſſe éclate ; elle pourſuit d'un air inquiet le raviſſeur, elle réclame avec inſtance & même avec menaces. Enfin on prétend qu'en les prenant à terre, elle commence toujours par le meilleur, & qu'elle détermine ainſi le choix des chaſſeurs qui le gardent préférablement aux autres.

On ne peut réfléchir ſans admiration ſur la force digeſtive de l'eſtomac des chiens : les os y ſont ramollis & digérés, & le ſuc nourricier en eſt extrait. Quoique l'eſtomac des chiens paroiſſe aſſez s'accommoder de toutes ſortes d'alimens, il eſt rare de leur voir manger des végétaux cruds. Lorſqu'ils ſe ſentent malades ils broutent des feuilles d'une eſpece de *gramen* qui les font vomir & les guériſſent. Les crottes ou excrémens que rendent ces animaux ſont blanchâtres, ſur-tout lorſqu'ils ont mangé des os : ces excrémens blancs ſont nommés par les Apothicaires *Magnéſie animale* ou *Album Græcum* ; & la Médecine qui ne ſe pique pas de ſatisfaire le goût par ſes préparations, ſe l'eſt appro-

priée comme médicament : cependant on est revenu, à ce qu'il paroît, de l'usage de cette substance prise intérieurement pour la pleurésie ; on en fait tout au plus usage à l'extérieur dans l'esquinancie, comme contenant un sel ammoniacal nitreux. On prétend que ces excrémens sont si âcres, qu'ils détruisent entiérement les plantes, excepté la *renouée* & le *thaliétron ;* que leur causticité est telle, qu'aucun insecte ne s'y attache. Le chien en buvant ne fait que lapper avec la langue. Les chiens étant échauffés, tirent la langue ; & quand ils se rencontrent, de quelque taille qu'ils soient, ils se flairent au derriere les uns les autres. Est-ce par goût ? est-ce par politesse ?

Tout le monde a remarqué que lorsqu'un chien veut se reposer, il fait un tour ou deux en pivotant sur le même lieu. Le chien a mille autres petites allures d'instinct qui frappent les yeux de tout le monde. L'attachement que quelques personnes ont pour cet animal, ou va jusqu'à la folie, ou est fondé sur l'idée de la métempsycose. Les Mahométans ont dans leurs principales villes des hôpitaux pour les chiens infirmes ; & *Tournefort* assure qu'on leur laisse des pensions en mourant, & qu'on paye des gens pour exécuter les intentions du testateur. Cette douce retraite est, dit-on, une juste récompense de leurs services. Il arrive quelquefois aux chiens de rêver en dormant ; ils remuent alors les jambes & aboient sourdement croyant être en sentinelle. Nous le répétons ; le chien est l'animal domestique qui a par excellence toutes les qualités intérieures qui peuvent fixer l'attention & la reconnoissance des hommes. Susceptible d'éducation, tantôt c'est un chien fidele qui garde les troupeaux, les rassemble dans un pâturage limité, court, épie, va & vient ; toujours prêt à exécuter les ordres du Berger ou du Bouvier, garantit le mouton timide de la gueule du loup ravisseur, rappelle la brebis errante ou le bœuf recalcitrant. Tantôt emporté par l'ardeur de la chasse, c'est un *limier* qui quête, un *levrier* qui lance & poursuit sous les yeux du Piqueur le sanglier féroce, le cerf & le daim légers. Plein d'intelligence, c'est un *épagneul*, un *braque* qui, par la finesse de son odorat, connoît l'espece de gibier, l'in-

dique au Chasseur par différens signes : c'est un *basset* ; un *chien courant* qui poursuit le lievre & le lapin, & avertit le Chasseur en donnant de la voix. Tantôt c'est un fier & léger *danois* qui précede l'équipage d'un Maître opulent, & annonce le passage d'un puissant Seigneur. En un mot c'est un domestique sûr & vigilant, toujours prêt à défendre, au péril de ses jours, les intérêts & la vie de son Maître. Il le suit par-tout, lui fait compagnie, l'amuse, le flatte, le caresse. N'étant point volontaire, il obéit sans résistance. S'il fait une faute, il vient avec docilité en recevoir le châtiment, & leche la main qui le frappe. Fidele par nature, rien ne peut le corrompre. Toujours il retourne à son Maître. Insensible aux appas d'une condition meilleure, il reste constamment attaché au Maître le plus pauvre, le plus indigent, le plus misérable. Ses différentes manieres d'aboyer, son maintien, son geste modifié, ses yeux, le mouvement de sa queue, ce qu'il a reçu de l'éducation & de la nature, tout est le langage le plus expressif des sentimens de son ame. L'affection, la reconnoissance, les regrets de l'absence, la joie du retour, les désirs se manifestent au dehors d'une maniere pathétique, ou avec un éclat qui tient de l'enthousiasme. Il n'a de colere que contre ses ennemis ou ceux de son bienfaicteur; ce qu'il exprime en hérissant le poil de son dos, en grondant & en montrant les dents; dans ce moment ses yeux sont étincelans & toute sa physionomie menaçante. Tout le monde sait l'histoire du chien délateur de l'assassin de son Maître & du lieu de l'assassinat....

Quelques Auteurs prétendent que les chiens contractent les maladies des personnes avec qui on les fait coucher, & que c'est même un excellent moyen de guérir les goutteux; mais comme un homme qui prend la maladie d'un autre ne le soulage pas pour cela, il y a toute apparence qu'un malade ne peut recevoir de soulagement d'un chien qu'on lui applique que dans le cas où la chaleur de l'animal attaqueroit la maladie en ouvrant les pores, en facilitant la transpiration, & en donnant issue à la matiere morbifique. Quoi qu'il en soit, comme les chiens en léchant les plaies qu'ils ont reçues, les détergent & en hâtent la consolidation, on

a vu des personnes guéries avec succès de plaies & d'ulceres invétérés, en les faisant lécher par des chiens. C'étoit la méthode de guérir d'un homme que l'on a vu long-temps à Paris, & que l'on nommoit le *Médecin de Chaudrai*, du lieu où il faisoit son séjour.

De tous les animaux que nous connoissons, les chiens sont les plus sujets à la rage ou hydrophobie, cette maladie si triste pour eux & des plus funestes à l'humanité, est produite chez ces animaux par la disette de boire & de manger pendant plusieurs jours, ou quelquefois par la mauvaise qualité des matieres corrompues dont ils se nourrissent assez souvent (suivant M. *Mead*, Médecin Anglois), ou encore par le défaut d'une abondante transpiration après avoir long-temps couru. Cette maladie terrible rend le chien furieux & meurtrier: dans cet état il ne connoît personne, il s'élance indifféremment sur les hommes & sur les animaux qu'il rencontre; il les mord, & sa morsure empoisonnée leur communique la même maladie si on n'y porte un prompt remede. Cette contagion gagne d'abord les parties du corps les plus humides, telles que la bouche, la gorge, l'estomac; elle y cause une ardeur, un desséchement & une irritation si grande, que le malade tombe dans une aliénation de raison, dans des convulsions, dans une horreur & une appréhension terrible de tout ce qui est liquide. Aussi ne faut-il pas s'étonner si les animaux ainsi que les hommes, dans cet état de fureur, ont une aversion insoutenable pour l'eau. Cet effet, ainsi qu'on l'apprend des malades, dépend de l'impossibilité où ils sont d'avaler les liquides; car toutes les fois qu'ils font effort pour le faire, il leur monte alors, à ce qu'il leur semble, quelque chose subitement dans la gorge qui s'oppose à la descente du fluide. Les symptômes & les accès de cette maladie sont des plus terribles, & malheureusement les remedes connus ne font pas toujours des effets certains. On emploie le plus communément les bains froids & les immersions dans la mer, quelquefois sans succès. En 1740 le Chirurgien Anglois *Jean Douglas* imagina aussi de faire usage de la pommade mercurielle qui, à ce qu'il paroît, n'est pas non plus toujours infaillible, bien souvent on a été obligé d'étouf-

ſer le malade. Comme cette maladie paroît être vraiment ſpaſmodique, on y a employé avec beaucoup de ſuccès, les calmans, tels que l'*opium* & les antiſpaſmodiques, ainſi qu'on le voit dans la Diſſertation du Docteur *Nugent*, Médecin à Bath. *Lémery* conſeille en pareil cas l'uſage fréquent des ſels volatils, & le Docteur *Mead* conſeille un mélange de *lichen cinereus terreſtris* avec du poivre, comme un préſervatif aſſuré contre la rage.

Comme il arrive ſouvent dans pluſieurs maladies des hommes, que la crainte & l'inquiétude influent plus ſur un malade que le mal réel, M. *Petit*, Chirurgien, offre dans l'Hiſtoire de l'Académie, année 1723, un expédient pour ſavoir ſi le chien dont on a été mordu, & que l'on ſuppoſe tué depuis, étoit enragé ou non. Il faut, dit-il, frotter la gueule, les dents & les gencive du chien mort avec un morceau de chair cuite, que l'on préſente enſuite à un chien vivant; s'il le refuſe en criant & en hurlant, le mort étoit enragé, pourvu cependant qu'il n'y eût point de ſang à ſa gueule. Si la viande a été bien reçue & mangée, il n'y a rien à craindre.

Les chiens ſont encore ſujets à pluſieurs autres maladies, & particuliérement les *bichons*, qui ſont naturellement revêtus d'une bonne quantité de poils épais, ce qui peut les empêcher de tranſpirer ſuffiſamment; ces mêmes ſortes de chiens attaqués de la grippe ſont ſujets à des vomiſſemens fréquens, & d'avoir, ainſi que l'homme, des pierres dans la veſſie. *Lémery*, *Dict. des Drogues*, dit avoir vu tirer par M. *Méry* à l'Académie, de la veſſie d'un petit chien bichon, une pierre groſſe comme un œuf de poule, qui l'avoit fait mourir, & que cette pierre étoit de même ſubſtance, dureté & couleur que celles qu'on retire de la veſſie de l'homme. Les chiens ſont ſouvent attaqués de coliques, de la gale, de la chute du poil & de l'alopécie. Cette derniere maladie leur vient pour avoir trop joui, ſur-tout les mâles qui deviennent ſourds auſſi par la même raiſon, (des individus d'un autre ordre n'en ſont pas quittes pour la perte d'un des ſens). Des recherches anatomiques ont fait découvrir qu'il s'engendre ſouvent

dans leurs intestins des vers solitaires. *Voyez au mot* VER SOLITAIRE quels sont les moyens connus pour chasser ce ver rongeur, qui déchire aussi quelquefois les entrailles de l'homme. Dans l'Amérique méridionale, les chiens sont attaqués d'une espece de maladie vénérienne qui ressemble à la petite vérole. Les habitans du pays l'appellent *peste*.

Variétés dans les Chiens.

Comme de tous les animaux domestiques le chien est celui qui par un instinct naturel s'est attaché de plus près à l'homme, sa domesticité est des plus anciennes; & de même que son naturel est le plus susceptible d'impression, & se modifie le plus aisément par les causes morales, il est aussi de tous celui dont la nature est la plus sujette aux variétés & aux altérations causées par les influences physiques. Le tempérament, dit M. *de Buffon*, les facultés, les habitudes du corps varient prodigieusement dans ces animaux : la forme même n'est pas constante. Dans un même pays un chien est très-différent d'un autre chien, & l'espece est, pour ainsi dire, toute différente d'elle-même dans les différens climats. De-là cette confusion, ce mélange & cette variété de races, si nombreuses, qu'on ne peut en faire l'énumération; de-là cette différence si marquée pour la grandeur de la taille, la figure du corps, l'alongement du museau, la forme de la tête, la longueur & la direction des oreilles & de la queue, la qualité, la quantité du poil; en sorte qu'il ne reste rien de commun à ces animaux que la conformité de l'organisation intérieure, & la faculté de pouvoir produire tous ensemble : seule preuve que malgré cette grande différence apparente, ils ne sont qu'une seule & même espece.

Une des causes qui a encore le plus contribué à cette grande variété & à cette grande altération dans l'espece des chiens, c'est que comme ces animaux vivent assez peu de temps, ils produisent souvent; & les variétés, les altérations, la dégénération sont devenues plus sensibles, puisque ces animaux sont plus loin de

leur souche que ceux qui vivent plus long-temps. De plus, comme ces animaux sont perpétuellement sous les yeux de l'homme, dès que par un hazard assez ordinaire à la nature, il s'est présenté quelque variété singuliere, on a tâché de la perpétuer, en unissant ces animaux semblables; & ce qui n'étoit d'abord qu'une variété, est devenu ensuite, pour ainsi dire, une espece constante. C'est ainsi que ceux qui font commerce de ces petits animaux pour l'amusement des Dames, créent, en quelque sorte, tous les ans des especes nouvelles, & détruisent celles qui ne sont plus à la mode. Par le mélange de ces animaux, ils corrigent les formes, varient les couleurs, & inventent, pour ainsi dire, des especes telles que l'*arlequin*, le *mopse*, &c.

Au milieu de cette variété prodigieuse de chiens, comment reconnoître le modele originaire, le premier type, ou du moins celui qui s'en écarte le moins? Comme la nature, dit M. *de Buffon*, ne manque jamais de reprendre ses droits lorsqu'on la laisse agir en liberté, & qu'elle tend toujours à détruire le produit d'un art qui la contraint pour se réhabiliter; on peut, d'après le rapport des Voyageurs, juger auquel de nos chiens ressemble le plus le chien sauvage ou le chien domestique, qui abandonné dans l'Amérique aux mains de la nature, s'est le plus rapproché de sa forme primitive. Les Voyageurs nous apprennent que ces chiens sauvages ont le museau effilé, les oreilles droites, le poil rude, ce qui les fait ressembler le plus à ce que nous nommons *chien de Berger*. Ces chiens, naturellement sauvages, ou qui le sont devenus, sont maigres, légers; en Amérique ils se rassemblent par troupes pour faire la guerre aux tigres, aux lions: on est obligé de les poursuivre comme les bêtes féroces; mais lorsqu'on les prend jeunes, on les apprivoise le plus aisément du monde, ils oublient leurs mœurs féroces pour devenir amis de l'homme.

M. *de Buffon*, dont les idées sont si pleines de génie, présumant donc, d'après ces observations, que le *chien de Berger* est celui de tous qui approche le plus de la race primitive, remarquant de plus que ce chien a un

caractere décidé auquel l'éducation n'a pas de part ; qu'il est le seul qui naisse, pour ainsi dire, tout élevé, & que guidé par le seul naturel, il s'attache de lui-même à la garde des troupeaux, s'est confirmé dans l'opinion que ce chien est le vrai chien de la nature, celui qu'elle nous a donné pour la plus grande utilité, celui qui a le plus de rapport avec l'ordre général des êtres vivans qui ont mutuellement besoin les uns des autres, celui enfin qu'on doit regarder comme la souche & le modele de l'espece entiere.

D'après ces réflexions, M. *de Buffon*, pour donner une idée plus nette de l'ordre des chiens, de leur dégénération dans les différens climats, & du mélange de leurs races, a dressé une table, ou si l'on veut, une espece d'arbre généalogique, où l'on peut voir d'un coup d'œil toutes ces variétés. Cette table est orientée comme les Cartes de Céographie, & il a suivi autant qu'il lui a été possible la position respective des climats.

Le *chien de Berger* est la souche de l'arbre. Ce chien, transporté dans les climats rigoureux du Nord, s'est enlaidi, & rapetissé chez les Lapons ; il paroît s'être maintenu & même perfectionné en Islande, en Russie, en Sibérie, dont le climat est moins rigoureux. Les chiens de Tartarie, d'Albanie, du nord de la Grece, du Danémarck, de l'Irlande, sont les plus grands, les plus forts & les plus puissans de tous les chiens ; on s'en sert pour tirer des voitures. Dans quelques pays on se sert de ces chiens pour tirer des fardeaux sur un traineau ou sur une petite charrette, on les attelle comme des chevaux, il en faut huit ou environ pour traîner ce que traîneroit un cheval. Comme ces chiens sont fort rares en France, je n'en ai jamais vu qu'un, dit M. *de Buffon*, qui me parut avoir tout assis cinq pieds de hauteur, & ressembler pour la forme au chien que nous appelons *grand Danois* ; mais il en différoit beaucoup par l'énormité de sa taille, il étoit tout blanc, & d'un naturel doux & tranquille. Ces changemens sont arrivés par la seule influence des climats, qui n'a pas produit une grande altération dans la forme, car tous ces chiens ont le poil épais & long, l'air sauvage, ils n'aboient point fréquemment ; quoique dans le même

climat, il peut arriver quelquefois des variétés singulieres dans l'organisation. *Leibnitz* dit avoir vu un chien qui répétoit par écho différens mots que son maître prononçoit.

Le même *chien de Berger* transporté dans des climats tempérés, & chez des peuples entiérement policés, comme en Angleterre, en France, en Allemagne, aura perdu son air sauvage, ses oreilles droites, son poil rude, épais & long, & sera devenu *dogue*, *chien courant*, & *mâtin*. Le *chien courant*, le *braque* & le *basset* ne font qu'une seule & même race de chiens; car on a remarqué que dans une même portée il se trouve assez souvent des *chiens courans*, des *braques* & des *bassets*, quoique la lice n'ait été couverte que par l'un de ces trois chiens. Le *chien courant* transporté en Espagne & en Barbarie s'y est couvert, ainsi que tous les animaux de ces pays, d'un poil long, fin & soyeux.

Le dogue transporté d'Angleterre en Danemarck est devenu *petit Danois*; & ce même *petit Danois*, transporté dans des climats excessivement chauds, tels que la Guinée, au bout de trois ou quatre ans, y a dégénéré au point de perdre la voix, de ne point aboyer, de ne faire qu'hurler tristement, de perdre tout-à-fait le poil, & d'être aussi désagréable à la vue qu'au toucher. C'est ce chien dont la race a été transportée en Turquie, où on la multiplie; ce qui l'a fait nommer improprement *chien Turc*.

C'est avec M. *de Buffon* qu'il faut suivre en détail toutes ces variétés occasionnées par les climats, l'abri, la nourriture, l'éducation, & voir la double origine des *races métisses*, c'est-à-dire produites du mélange de ces premieres variétés occasionnées par l'influence des climats. Avec quel plaisir ne voit-on pas aussi dans son ouvrage les gravures des variétés des chiens les plus remarquables!

Division des Chiens.

Ceux qui élevent des chiens pour en faire commerce, les divisent en trois classes; la premiere contient les *chiens à poils ras*; la seconde, *les chiens à poils longs*; & la derniere classe, *les chiens qui n'ont pas de*

poils. Il n'y a dans cette classe que le *chien Turc*; cette race en s'accouplant avec des chiens à poil, donne des *chiens Turcs métis*, qui ont quelques petites bouffettes de poils en différentes parties du corps.

Les *chiens à poils ras* sont, le *dogue d'Angleterre* ou le *bouledogue*; c'est le plus hardi, le plus nerveux & le plus vigoureux de tous les chiens. Viennent ensuite le *doguin* d'Allemagne, sorte de bouledogue de la moyenne espece, & le *petit doguin*, qui n'est pas plus gros que le poing.

Le *grand Danois*, espece de chien très-belle & très-recherchée, qui se plaît à suivre ou précéder les chevaux & les équipages. On leur coupe les oreilles, ainsi qu'aux *Danois de la petite espece*, pour leur rendre la tête plus belle. En général on ôte les oreilles à tous les chiens à poils ras, excepté les *chiens de chasse*. L'*arlequin*, le *roquet*, l'*artois* sont des variétés du chien Danois.

Le *grand lévrier à poils ras*, & qui, mêlé à l'*épagneul*, donne le *lévrier à poils longs* : ces lévriers n'ont point de nez, mais ils ont l'œil excellent; ils lancent les lievres, & les attrapent à la course. Le *lévrier de moyenne espece* est du même usage; mais celui de la petite espece est très-rare, très-cher, & on ne le recherche que pour sa figure élégante, car il n'a pas même l'instinct de s'attacher à son maître. On dit que l'on voit en Espagne des lévriers qui ont un nez excellent, soit que ce soit la différence du climat qui leur donne cette qualité, soit qu'ils viennent de chiens dont on a mélangé les races; car il est vrai que ces lévriers ne sont pas d'une forme aussi élégante que les nôtres.

La supériorité de la finesse de l'odorat dans les chiens dépend de la grandeur de la membrane olfactoire, & de l'exercice continuel que ces animaux font de cet organe.

On dit qu'on se sert dans certains pays de chiens pour découvrir les *truffes*; on fouille avec certitude dans l'endroit où l'on voit que le chien gratte la terre en aboyant un peu.

Le *braque* ou *chien courant* a les oreilles longues, pendantes, l'odorat excellent; il quête devant le Chasseur, il voit le gibier de l'odorat; s'il le surprend, il se

tient en arrêt, & annonce au Chasseur l'endroit où est l'animal, & même son attitude désigne l'espece d'animal. Les chiens courans sont ordinairement blancs, & ont des taches noires ou fauves sur un fond blanc; de plus ils sont susceptibles, en qualité de chiens de chasse, de perfections & de défauts dans la forme du corps, qui sont presque en aussi grand nombre que ceux des chevaux de manege; car l'art de la chasse est aussi étendu que celui du manege. On emploie diverses manieres pour élever ces chiens pour la chasse du cerf, du chevreuil ou pour celle de la plaine.

Le *limier* est assez fort; c'est un grand chien muet, c'est-à-dire qui n'aboie pas, & qui sert à quêter & à détourner le cerf. Il sert aussi à la chasse du sanglier & de toute espece de grosse bête, sur-tout pour les lancer hors de leur fort, ou pour achever de les tuer, lorsqu'étant forcées, elles se défendent trop bien contre les chiens de meute.

Les *bassets* sont bas sur pattes; ceux *à jambes torses* peuvent être regardés comme des *rachitiques*, dont l'espece s'est perpétuée. Ces chiens viennent de Flandres; ils sont bons pour la chasse des animaux qui s'enterrent, tels que les blaireaux, renards & autres; ils donnent de la voix, & quêtent bien. Ces chiens ont les pattes concaves en dedans, ce qui leur donne beaucoup d'avantages pour fouiller dans la terre; on les nomme aussi *chiens de terre*.

Les *chiens à poils longs* sont les *épagneuls* de la grande & de la petite espece. Ils ont le poil lisse, de moyenne longueur; ils sont d'autant plus estimés, que les poils des oreilles & de la queue sont longs & soyeux. Les épagneuls noirs & blancs sont ordinairement marqués de feu sur les yeux. Les épagneuls chassent très-bien, ils donnent de la voix, forcent les lapins dans les broussailles, & chassent le nez bas. L'*épagneul noir* ou *gredin* est tout noir: on appelle *pyrames* les gredins qui ont les sourcils marqués de feu.

Le *bichon* est une espece de chien très-petit, qui étoit autrefois à la mode. Il étoit si petit, que les Dames le mettoient dans leur manchon; tout son corps, & surtout sa tête, étoit recouvert de grandes soies lisses &

pendantes. On s'en est dégoûté, apparemment parce que ces animaux à poils extrêmement longs sont toujours mal-propres. Ils sont devenus si rares, qu'on n'en voit plus. Celui qui est gravé dans l'Histoire Naturelle de M. *de Buffon*, l'a été d'après les miniatures d'Histoire Naturelle qui sont à la Bibliotheque du Roi, ainsi que le *chien lion*, qui ne differe du premier que parce que la partie postérieure du corps est garnie de poils plus courts, ce qui donnoit à cet animal une petite ressemblance avec le lion.

On dit que le moyen de conserver dans leur état de petitesse ces animaux de races si mignonnes, est de leur frotter, lorsqu'ils sont encore jeunes, l'épine du dos avec de l'esprit de vin, ou quelque huile essentielle âcre, & de ne les nourrir que très-sobrement.

Le *chien loup* est recouvert d'un poil long, doux, soyeux; le *chien de Sibérie* n'en differe que parce que la la tête de ce dernier est garnie d'aussi longs poils que le reste du corps.

Les *barbets de la grande espece* sont reconnoissables à leurs poils frisés; ils vont très-bien à l'eau, & sont excellens pour la chasse des oiseaux aquatiques. Les barbets de la petite espece ne vont point à l'eau. On dit qu'en général les barbets sont les plus attachés de tous les chiens : on a des exemples surprenans de leur fidélité & de leur instinct.

Il y a des chiens qui n'ont le poil ni ras, ni long; ce sont les chiens qu'on appelle *Dogues de forte race* ou nos chiens de Boucher. Ce sont là, ainsi que les *dogues d'Angleterre* & les *bouledogues*, les athletes du combat du taureau. On comprend parmi les dogues, l'*alan* dont on distingue trois sortes; 1°. L'*Alan gentil* qui tire sur le lévrier : 2°. l'*alan de boucherie*, dont les Bouchers se servent pour conduire leurs bœufs : 3°. & l'*alan vautre*, qui est une race de mâtins, propre à la chasse de l'ours & du sanglier.

On nomme *chiens des rues* ceux qui ressemblent à tous les chiens en général, sans ressembler à aucun en particulier, parce qu'ils proviennent du mélange des races plusieurs fois mêlées.

Lorsqu'on fit la découverte du Pérou & du Mexique,

on y trouva une eſpece de chien domeſtique, nommé *Alco*. Cet animal a les mœurs douces, le ſentiment, l'affection, la fidélité du chien d'Europe, & le même attachement pour ſon maître. On en diſtingue même deux & trois eſpeces; l'une des chiens favoris, chéris des Dames Péruviennes. Ils ſont d'une difformité ſinguliere, & cependant agréable. Leur dos eſt voûté & un peu boſſu. On diroit que leur tête ſort immédiatement de leurs épaules, tant leur cou eſt court. Ils ſont de la grandeur des petits chiens de Malthe. Ils ſont tachetés de jaune, de blanc & de noir. Toujours bien nourris, bien peignés, bien ſoignés, ils ſont gras, potelés: on les nomme *Michuacanens*, du nom de leur pays. Ceux d'une autre eſpece, deſtinés à la chaſſe, reſſemblent aſſez à nos petits chiens, mais ils ſont maigres, ont un air triſte & ſauvage: on les nomme *Techichi*. Les Américains en mangent la chair. Enfin ceux de la troiſieme eſpece, & qu'on appelle *Xoloizt-cuintli*, ſont les plus grands de ces chiens Américains. Souvent il a plus de trois coudées de longueur; & ce qui lui eſt particulier, c'eſt qu'il eſt tout nu & ſans poil: ſa peau eſt douce, unie & marquée de taches jaunes & bleues. M. *de Buffon* penſe que cette eſpece de chiens nus du Mexique, a été tranſportée en Amérique, & qu'elle vient des pays des Indes & des pays les plus chauds de l'ancien continent. Le nom d'*Alco* étoit donné aux *michuacanens* & aux *techichis*, & il peut ſe faire que ces animaux, quoique de race en apparence très-différente de celle de tous nos chiens, ſoient cependant iſſus de la même ſouche. Les chiens de Laponie, de Sibérie, d'Iſlande, &c. ont pu paſſer comme les renards, les loups, d'un continent à l'autre, & ſe dénaturer enſuite comme les autres chiens, par le climat & la domeſticité. L'alco à cou court ſe rapproche du chien d'Iſlande, & le techichi eſt peut être *le chien crabe* de la Guiane, ainſi nommé parce qu'il ſe nourrit principalement de crabes & de cruſtacées.

Des voyageurs ont encore parlé de quelques autres ſortes de chiens, tels que ceux de la côte d'Or, du Royaume d'Iſſigny, des *chiens jaunes* de la Chine, du *chien maron*, animal qui, ſelon le Pere le Comte, naît

aux Indes, & tient également du chien, du loup & du renard. Nous n'en citerons pas davantage; ceux qui voudront en être inſtruits, pourront conſulter la Kynographie de *Paulin*, ouvrage aſſez étendu.

Les Anglois ont ſu faire une branche d'exportation de leurs chiens de chaſſe, doués d'un odorat très-fin, & nommés par les chaſſeurs *chiens de race royale;* ils font auſſi commerce de leurs dogues, qu'ils font combattre les uns contre les autres pour leur donner plus de nerf & de courage.

Les chiens tranſportés dans les climats chauds y perdent leur ardeur, leur courage, leur ſagacité & leurs autres talens naturels; mais, comme ſi la nature ne vouloit jamais rien faire d'abſolument inutile, dans les mêmes pays où les chiens ne peuvent plus ſervir aux uſages auxquels nous les employons ici, on les recherche pour la table; on les conduit au marché par troupeaux, comme les moutons, & ils s'y vendent plus chers que ces animaux, & même que tout autre gibier. Le Negre ne trouve pas de mets plus délicieux qu'un chien rôti. Les Sauvages du Canada, qui habitent un climat froid, ont le même goût que les Negres pour la chair du chien. Ce goût dépend-il de l'homme, ou du changement de qualité qui arrive à la chair de ces animaux dans les climats très-chauds ou très-froids? Ce qu'il y de certain, c'eſt que dans nos climats tempérés la chair du chien eſt des plus mauvaiſes à manger. Le Pere Sabard, dans ſon voyage au pays des Hurons, en mangea, & n'en eut pas goûté deux fois, qu'il en trouva la chair bonne & d'un goût un peu approchant de celle du porc. Les Péruviens mangent la chair de l'*alco* dont il eſt fait mention ci-deſſus.

On emploie les peaux de chiens dont les poils ſont longs, fins & beaux, pour diverſes fourrures, principalement pour des manchons. Pour donner plus de relief à ces fourrures, on leur fait imiter, au moyen de différentes préparations, les mouches ou les taches de peau de *tigre* & de *panthere*.

Les peaux de chiens paſſées en mégie ſervent auſſi à faire des gants pour les femmes. Depuis quelques années on en fait uſage pour diſſiper les contractions des

mains, pour adoucir la peau de cette partie, & pour en soulager les démangeaisons. On se sert encore de bas de peau de chien dans les mêmes vues, & dans celle de fortifier les jambes, & d'en prévenir l'enflure, l'engorgement & les varices. On apprête aussi en gras des peaux de chien dont on fait des pieces d'estomac, que les Dames appliquent sur leur poitrine pendant la nuit, pour se rendre cette partie de la peau douce au toucher, comme élastique.

CHIEN CRABE. Dans la Guiane on donne ce nom à un quadrupede que quelques-uns regardent comme une espece de chien. Sa figure ressemble un peu à celle du renard. Il a le poil du chacal, & il préfere les crabes & autres crustacées à toute autre espece de nourriture.

CHIEN DE MER, *canis marinus aut galeus*. On donne ce nom à beaucoup d'especes d'animaux de la mer, dont les plus grands sont mis au nombre des cétacées les plus forts. En général le chien de mer est un cruel animal, l'ennemi de tous les vrais poissons, qui cedent à ses coups : il leur fait la chasse à force ouverte, il souffle horriblement & attend sa proie dans des lieux serrés, entre des rochers où il la dévore.

Le chien de mer est moins de l'ordre des poissons à nageoires épineuses, que des animaux à nageoires cartilagineuses. Leur genre, auquel *Artedi* a donné le nom de *squalus*, differe de celui des raies par la forme alongée du corps. Les animaux de ce genre ont de chaque côté cinq ouvertures transversales pour les ouies. Il y a l'aguillat, la cagnot, l'émisole, le lentillac, le mélandre, le requin, la roussette. Le chien de mer appellé *lamie* & *carcharias*, est le même que le requin. Des Naturalistes ajoutent à ce nombre le derbio, la bonite, la vache marine, le veau marin, &c. Le Lecteur pourra juger du peu de rapport de plusieurs de ces animaux en consultant chacun de ces mots. Voyez aussi celui de *squale*.

Le chien de mer des Provençaux & des Languedociens, est l'aguillat; son corps est long, sans écailles, & cendré; sa peau est rude; son dos qui est d'une couleur brune cendrée est garni de deux aiguillons découverts, pointus & forts, où tiennent six nageoires; son ventre est blanchâtre & moins rude que le reste du

corps ; ſa tête ſe termine en pointe, ſes yeux ſont grands, ſa gueule eſt en-deſſous, faite en demi-lune & toujours ouverte ; elle eſt armée ſur les côtés de deux files de bonnes dents : il a deux trous au lieu de narines, des ouies découvertes aux côtés comme dans les poiſſons longs & cartilagineux, deux nageoires près des ouies & deux autres près de l'anus ; ſon corps finit par une queue fourchue dont le haut eſt plus long que le bas. Il a l'eſtomac grand & large, le foie double, comme tous les chiens de mer, jaunâtre, & dans lequel eſt cachée la veſicule du fiel. La femelle contient des œufs, les uns parfaits, d'autres qui ſe forment, & ſont plus gros que ceux de poule, ils adherent à la veine ombilicale. Ces œufs éclosent dans la matrice, puiſque les petits chiens de mer ſortent du ventre de leur mere déjà garnis de leurs aiguillons, d'abord mous & enſuite durs. La chair de ce vivipare de la Méditerranée eſt dure & peu eſtimée. La peau de chien de mer a le grain fort dur, mais moins rond que celui du chagrin. On en fait uſage pour polir les ouvrages au tour, en menuiſerie & autres. On en couvre auſſi des boîtes : pour empêcher que ces peaux ne ſe retirent après que l'animal en eſt dépouillé, on les tient étendues ſur des planches, quand elles ſont fraîches.

CHIEN-RAT. Nom donné par les Hollandois qui habitent le Cap de Bonne-Eſpérance, à *l'ichneumon*. Voyez ce mot.

CHIEN DE TERRE. *Voyez* ZEMNI.

CHIEN VOLANT. On eſt fort incertain ſi cet animal n'eſt pas *l'andiraguachu*, eſpece de *chauve-ſouris* d'une groſſeur extraordinaire. *Voyez ces mots*. M. Briſſon appelle le chien volant *rouſſette*, & en fait un genre particulier, dont le caractere eſt d'avoir quatre dents inciſives à chaque mâchoire, les doigts onguiculés, joints enſemble par une membrane étendue en aile dans les pieds de devant, & ſéparés les uns des autres dans ceux de derriere. Par cet expoſé le chien volant differe de la chauve-ſouris par le nombre & la figure de ſes dents, & par ſon muſeau qui eſt plus alongé. Il y a le *chien volant de Ternate*, le *chien volant à cou rouge*, & le *chien volant de la Nouvelle Eſpagne*.

La

La premiere espece est d'un roux jaune, & se trouve dans les endroits les plus éloignés des deux Indes; elle est fort portée au coït: la femelle a des mamelons assez approchans de ceux des femmes qui nourrissent.

La deuxieme espece a le poil du corps brunâtre, & celui du cou rougeâtre; elle fait moins de peine aux hommes que la précédente: on la trouve dans l'île de Bourbon.

La troisieme espece est très-rare, elle habite les lieux déserts, & en particulier les vieux arbres: on la trouve à Terre-Neuve. *Voyez* l'article CHAUVE-SOURIS.

CHIENDENT, *gramen*. On distingue en Botanique sous le nom de *graminées* une prodigieuse quantité de *gramen* ou *chiendents*: voyez l'article GRAMINÉES. Cependant on donne plus particuliérement & sans épithete ce nom à celui qu'on emploie vulgairement en Pharmacie. Nous ne distinguerons ici que deux especes de chiendents, savoir:

Le CHIENDENT ORDINAIRE, *gramen officin.* Cette plante est commune dans les terres labourables & labourées; ses racines sont blanches, rampantes, noueuses par intervalles, épaisses d'une ligne ou environ, d'une saveur douceâtre; ses chaumes ou tiges ont deux à trois pieds de long: ils sont droits, noueux, garnis de quatre à cinq feuilles qui sortent d'autant de nœuds, & qui enveloppent la tige, larges de trois lignes, terminées en une pointe; ses tiges portent en leurs sommités des épis où sont attachées des fleurs à étamines: ses graines sont oblongues, brunes, approchant de la figure des grains de blé.

Le CHIENDENT PIED DE POULE, *gramen dactylon*. Ses racines sont vivaces, semblables aux précédentes, ses feuilles plus larges, plus pointues, ses épis plus étroits & disposés quatre ou six ensemble au haut du chaume, en maniere d'étoile ou d'un pied d'oiseau, d'où vient son nom. Cette plante est connue aux environs de Paris; on en trouve dans l'île *Maquerelle* ou des *Cignes*. Elle croît abondamment dans les pays méridionaux de la France. Sa graine est connue sous le nom de *manne de Pologne*, comme celle du chiendent flottant est connue sous le nom de *manne de Prusse*. Voyez ces mots.

Nous nous servons fréquemment des racines du chiendent ordinaire dans les tisanes, décoctions & bouillons apéritifs. Les racines du chiendent, celles du fenouil, du persil, de la garence, & du petit houx, sont les cinq racines apéritives. Nous disons que la racine du chiendent est le principal ingrédient de la tisane ordinaire des malades; de celle qu'ils se prescrivent eux-mêmes si généralement, que c'est presque une même chose pour le peuple qu'une tisane ou une légere décoction de chiendent rendue plus douce par l'addition d'un petit morceau de réglisse. On fait aussi quelque usage du chiendent dans les Arts: les Vergetiers font avec celui de Provence des brosses ou vergettes. Ils dépouillent auparavant ces racines de leurs écorces, ils en font des paquets qu'ils foulent sous les pieds, ce frottement sépare les branches douces & fines de la mere racine: on appelle celle-ci *chiendent de France*, & les rameaux, *barbe de chiendent*.

Lorsque les chiens se sentent malades, la nature les invite à manger les feuilles du gramen, qui les purge & les guérit. Par quel instinct les animaux savent-ils tous distinguer leurs remedes? & par quelle sorte de fatalité les hommes policés, qui prétendent que l'esprit est supérieur à l'instinct, n'ont-ils pas ce même avantage?

Il y a une espece de chiendent surnommé *brise-os*, *Anthericum ossifragum*, *Linn. Thomas Bartholin* est le premier qui ait connu ce gramen. Il a, dit-on, la propriété d'amollir les os des animaux qui en mangent, à un tel point qu'ils plient comme s'ils étoient rompus; d'où lui est venu son épithete.

CHIENDENT MARIN. Nom donné à une espece de fucus qui ressemble à la barbe de la baleine. C'est l'*yachanga* des Kamtschadales.

CHIENDENT FOSSILE. C'est l'*amiante*.

CHINCAPIN DES ANGLOIS. C'est un châtaignier de Virginie, dont les feuilles sont assez semblables à celles de nos châtaigniers. Il porte des fruits qui ressemblent à de petits glands de chêne vert, & qui sont renfermés dans une capsule très-épineuse. Ces arbres ne font que languir en France, & viennent aussi fort mal en Angleterre; mais ils grandissent promptement & portent

de beaux fruits dans leur pays natal. *Voyez* CHATAIGNIER.

CHINQUEIS. *Voyez à l'article* CHIT-SE.

CHINQUIS. Nom tiré de la Langue Chinoiſe, & donné par M. *de Buffon*, à un oiſeau nommé par M. *Briſſon*, le *Paon du Tibet.* Il eſt de la groſſeur d'une pintade; l'iris de ſes yeux eſt jaune, ſon bec cendré, ſes pieds gris, le fond de ſon plumage eſt cendré, varié de lignes noires & de points blancs. Ce qui fait ſon ornement principal & diſtinctif, ce ſont de belles & grandes taches rondes, d'un bleu éclatant, changeant en violet & en or, répandues une à une ſur les plumes du dos & les couvertures des ailes; deux à deux ſur les pennes des ailes, & quatre à quatre ſur les longues couvertures de la queue, dont les deux du milieu ſont les plus longues de toutes, les latérales allant toujours en ſe raccourciſſant de chaque côté: l'on ne ſait rien de ſon hiſtoire, pas même s'il fait la roue en relevant en éventail ſes belles plumes chargées de miroirs, de même que fait le paon.

CHIPEAU, *ſtrepera,* Nom donné à une eſpece de canard dont *Willughby* a parlé.

CHIQUES ou POU DE PHARAON. Petits inſectes redoutables dans les Iles Antilles; ils ſe rencontrent ordinairement dans les lieux ſecs, poudreux ou malpropres; ils ne ſont guere plus gros que les cirons, & reſſemblent à de petites puces; ils ne ſautent pas comme elles, n'ayant pas le même reſſort dans les pattes, & c'eſt un grand bonheur. Ils s'introduiſent à la maniere des cirons dans la chair, & cauſent enſuite des démangeaiſons douloureuſes & inſupportables. Les chiques s'attachent d'ordinaire, & par préférence, au-deſſous & au-deſſus des ongles des pieds, ſe cachent entiérement dans la chair, y ſucent le ſang, & y acquierent en trois jours beaucoup d'embonpoint. Ils s'y pratiquent une eſpece de nid formé d'une tunique blanche & déliée, qui a la figure d'une perle plate, & de la groſſeur d'un petit pois. Chacun d'eux ſe tapit dans ce petit eſpace, de façon que ſa tête & ſes pieds ſe trouvent tournés vers l'extérieur; de ſorte que pour les tirer, il faut cerner, ſcarifier la chair tout autour, ce

qu'on ne peut faire sans douleur. Ce n'est pas là le seul inconvénient ; lorsque la chique est tirée, il reste un trou qui quelquefois s'apostume & dégénere en un ulcere malin qu'il est difficile de détruire & de guérir, sur-tout quand en arrachant la chique, il en reste une partie dans le trou. Si on ne se hâte pas de se débarrasser de ce cruel animal, il remplit bientôt le trou de lentes ou œufs, desquels viennent autant de chiques, qui toutes s'établissent près du lieu de leur naissance, ce qui fait qu'il s'en amasse par centaines, qui endommagent tellement les pieds, qu'on est contraint de garder le lit, ou tout au moins de marcher avec un bâton. Ceux qui ont soin de se laver souvent & de se maintenir proprement, craignent peu cette fâcheuse incommodité.

La chique n'est pas seulement antropophage, elle attaque encore les chiens, les chats, même les singes. L'antidote le plus sûr pour se garantir de ces sortes d'insectes, est de se frotter les pieds avec des feuilles de tabac broyées & d'autres herbes âcres & ameres ; le roucou est leur poison ; la pommade mercurielle pourroit être aussi de bon usage. Les *tous* des Brasiliens & les *ningas* des Indiens sont aussi des chiques. Au contraire les chiques qui attaquent les enfans dans la Misnie sont de véritables *dragonneaux*. *Voyez à l'article* CRINONS.

CHIRI. On donne ce nom en Malabar au mangouste ou ichneumon. *Voyez* Ichneumon.

CHIRIMOYA. Fruit du Pérou, de l'espece qu'on nomme dans les Iles Françoises *pomme de cannelle*. Voy. ce mot. Mais celui du Pérou est beaucoup plus agréable, & on lui donne communément la préférence sur l'ananas. M. *de la Condamine* dit que le goût en est sucré & vineux : la grosseur & la figure approchent de celles de nos pommes pointues d'Europe : la peau est verdâtre & comme brodée de compartimens écailleux. Sa chair est blanche, mollasse, parsemée de filandres, & contenant des semences oblongues & aplaties. Ce fruit croît sur un arbre haut & touffu ; sa fleur est à quatre pétales, d'une odeur très-agréable & d'un vert brun.

CHIRITE. Nom donné à une stalactite qui imite une main. *Voyez* Stalactite.

CHIRONS. *Voyez* Ver des Olives.

CHIRURGIEN (le). *Voyez à l'article* Jacana.

CHIT-SE. Arbre des plus eſtimés à la Chine pour la beauté & la bonté de ſon fruit. Cet arbre eſt auſſi gros qu'un noyer, & ſe trouve abondamment dans les Provinces de Chantong & de Houang. Les fruits ſont comme étranglés par le milieu; ils conſervent leur fraîcheur pendant tout l'hiver: la groſſeur de ceux qui ſont réputés bons & mûrs, égale celle des oranges. La chair en eſt rougeâtre, d'une ſaveur douce, mêlée d'un peu d'âpreté qui fait plaiſir, & lui donne une vertu aſtringente & ſalutaire: ces fruits qui contiennent trois ou quatre noyaux pierreux, mûriſſent rarement ſur l'arbre: on les cueille en Automne, & on les met ſur de la paille ou ſur des claies où ils achevent de mûrir. Ce détail ne convient qu'au *chit-ſe* cultivé, car celui qui eſt ſauvage (le *ſe-tſe*) a un tronc tortu, les branches entrelacées & épineuſes: le fruit n'en eſt pas plus gros qu'une pomme roſe de la petite eſpece. Les Arboriſtes Chinois font des éloges magnifiques de ces arbres; les plus modérés lui reconnoiſſent ſept avantages conſidérables; 1°. de vivre long-temps & de produire conſtamment des fruits; 2°. de répandre au loin une belle ombre; 3°. de n'avoir point d'oiſeaux qui y faſſent leurs nids; 4°. d'être exempts d'inſectes; 5°. d'avoir des feuilles agréablement panachées à la ſuite d'une gelée blanche; 6°. d'engraiſſer la terre avec ſes feuilles, comme feroit le meilleur fumier; 7°. enfin, de produire de beaux fruits & d'un goût exquis.

On prépare ces fruits en en ôtant les pepins, on les aplatit, & on les fait ſécher au ſoleil, afin qu'ils ſe candiſſent: *voyez le détail qu'en donne le Pere d'*Entrecolles, *dans les* Lettres Edifiantes, *tom. 24*. Le chit-ſe ſeroit-il le *chi-ku* des Chinois & le *chiqueis* des Manilles. *Voyez le Dictionnaire des Voyages*.

CHIVEF, en langue Syriaque ſignifie un figuier: on rencontre cet arbre aux Indes dans l'île de Zipangu; ſes feuilles ſont rondes & fort vertes; ſon fruit gros comme un bon melon, eſt de couleur jaune ſafrané, d'un goût exquis, ſe fondant dans la bouche; il contient des ſemences à celles du concombre; ce fruit

est pectoral & rafraîchissant : tout l'arbre a quelques rapports avec le *papayer*. Voyez ce mot.

CHOASPITES. Voyez à l'article *Chrysoberil*.

CHOCOLAT. *Voyez à la suite du mot* CACAO.

CHON-KUI. Voyez *Chungar*.

CHOU. Espece de coquillage bivalve de la famille des *cœurs*. *Voyez ce mot*. Ce chou est à côtes grosses & striées, longitudinales, tachetées par intervalles de pourpre, & chargées de tuiles peu saillantes : ses bords sont profondément dentelés. Il y en a de parfaitement blancs.

CHOU, *brassica*. Plante réputée tenir le premier rang entre les herbes qu'on mange, & que les Anciens avoient en si grande vénération, qu'au témoignage de *Pline*, *Chrysippe*, *Dieuches*, *Pythagore*, & sur-tout *Caton*, avoient écrit plusieurs volumes sur ses facultés. On distingue plusieurs especes de choux d'usage en cuisine & en Médecine ; dont nous ferons mention ci-après. Les choux en général ont des fleurs en croix, & ne se perpétuent que de graines qu'il faut laisser sécher aux montans que l'on a coupés, & qu'il faut ensuite vanner & serrer pour l'année suivante.

CHOUAN. Espece de semence inconnue, assez semblable au *semen contra*, un peu plus nourrie, d'un vert-jaunâtre, d'un goût légérement aigrelet : on l'apporte du Levant. Quelques personnes la font entrer dans la composition du carmin. On donne aussi le nom de *chouan* au poisson appellé *meunier*. Voyez ce mot.

CHOU BLANC ou CHOU BLOND, *brassica alba vulgaris*. Sa racine est fibreuse, & pousse une tige garnie de feuilles arrondies, d'un vert-rougeâtre, tendres, dentelées en quelques-uns de leurs bords, remplies de nervures qui s'entrelacent, attachées à des queues longues : ses fleurs sont blanches, en croix, composées de quatre pétales ; à ces fleurs succedent des siliques longues garnies dans leur intérieur de graines arrondies : toute la plante blanchit en croissant & acquiert une certaine couleur bleuâtre, verdâtre : ce qui le fait aussi appeller *chou vert*, *chou commun*.

Le chou supporte l'hiver : au commencement du printemps les gens délicats estiment fort ses jeunes pous-

ſes dans la ſalade ; les feuilles de choux rouges & mûrs ſont en uſage dans la Médecine ; celles des choux blancs ne ſervent guere qu'en cuiſine. La décoction pure de chou eſt fort dégoûtante & puante : auſſi quand un chou pourrit dans la terre, il répand une grande infection. De tous les temps les Jardiniers ont cultivé les choux, les Anciens les ont regardés comme une panacée végétale. On dit que les Romains ne ſe ſont ſervi que de chou pendant ſix cents ans dans toutes leurs maladies. Le chou fut le ſpécifique de Caton pour garantir ſa famille de la peſte. Aujourd'hui le riche & le pauvre, & preſque tous les gens de la campagne, ſur-tout les Hollandois & les Allemands, en font un très-grand uſage ; en Béarn il n'eſt peut-être pas un ſeul habitant qui n'en mange une fois par jour. La *garbure* de ce pays eſt un potage aux choux & aux cuiſſes d'oies, ou au lard, qu'on ſert réguliérement à ſouper ſur toutes les tables. L'on peut cependant conclure des rapports déſagréables que le chou excite, que cette plante eſt difficile à digérer & ne convient qu'aux eſtomacs des perſonnes qui font un grand travail de corps. Nous avons déjà dit que les feuilles tendres du chou blanc ſont plus exquiſes que celles du rouge ; le chou-fleur eſt plus agréable, plus délicat : la qualité particuliere du chou rouge, eſt de faciliter l'expectoration. Les Médecins diſtinguent des vertus contraires dans les différentes parties du chou ; ſon ſuc a la propriété de lâcher le ventre, & ſa ſubſtance qui eſt aſtringente, de le reſſerrer : c'eſt de-là qu'eſt venu ce proverbe de l'Ecole de Salerne : *jus caulis ſolvit, cujus ſubſtantia ſtringit.*

On lit dans la Matiere Médicale, après une longue énumération des propriétés merveilleuſes du chou, que quelques Prédicateurs & quelques Muſiciens boivent ſouvent de la décoction du chou rouge avec des raiſins ſecs, pour ſe guérir de l'enrouement qui ſurvient quand on a beaucoup parlé, & pour ſe conſerver la voix. Le *choucraut* ou *ſaver-kraut*, eſpece de mets ſi uſité en Allemagne, n'eſt autre choſe que du chou porté par une fermentation, à laquelle on l'a diſpoſé dans cette vue, à l'état acéteux ou acide.

CHOU CARAIBE DES AMÉRICAINS. Cette

plante n'eſt point un chou, elle reſſemble à l'*arum* ou pied de veau d'Amérique, & répond parfaitement à la *colocaſie* d'Egypte. Ses feuilles ont du rapport avec celles de la grande ſerpentine; ſa tige eſt haute de trois à quatre pieds; ſes fleurs de couleur purpurine : il s'éleve de leur calice un piſtil qui devient un fruit ſemblable à celui de l'arum; ſa ſemence vient rarement à maturité; ſa racine eſt groſſe, rougeâtre en dehors, jaunâtre en dedans, charnue, bonne à manger, d'un goût de châtaigne & d'une odeur douce. Son fruit eſt aſtringent, propre pour la dyſſenterie : on mange ſes feuilles & ſes racines dans la ſoupe. Le chou caraïbe croît aux Indes Orientales, dans le Levant, & en pluſieurs contrées de l'Amérique où on le cultive pour ſervir de nourriture aux eſclaves. Aux îles de France & de Bourbon on l'appelle *ſongo*. *Voyez* COLOCASIE.

CHOU DE CHIEN. *Voyez au mot* MERCURIALE.

CHOU DU COCOTIER. *Voyez à l'article* COCO.

CHOU COLSA. *Voyez* COLSA.

CHOU-FLEUR, *braſſica cauli-flora.* Ses feuilles ſont amples, longues, étendues, de quatorze à ſeize pouces, plus longues & plus étroites que celles du chou pommé blanc, d'un vert clair, quelquefois mêlé de bleu, traverſées de nervures blanchâtres, un peu dentelées à leur bord d'eſpace en eſpace. Les feuilles du centre ſe ramaſſent & forment une tête, mais plus molle & moins ſerrée que dans les autres choux pommés. Du milieu de ces feuilles s'élevent beaucoup de tiges chargées d'un amas de fleurs naiſſantes, comme par bouquets. Ces tiges ſont épaiſſes, blanches, molles, agréables au goût, & fort bonnes à manger. Si on les laiſſe pouſſer juſqu'à une hauteur convenable, elles portent des fleurs & des ſiliques, comme dans les autres choux; mais la graine ne réuſſit guere en France, il faut en faire venir du Levant. Les Jardiniers attachent ordinairement avec quelques liens en rond, les feuilles qui entourent la tête ou pomme de chou-fleur, afin de les conſerver long-temps en cet état & les empêcher de monter en graine; ſi l'on coupe ces têtes ſans en arracher les troncs, il repouſſe de

petits rejetons que l'on fait paſſer pour les *brocolis*, eſpece de choux exquis que l'on cultive en Angleterre & en Italie, & dont on mange les feuilles avec la viande, & ſur-tout en ſalade chaude.

CHOU FRISÉ BLANC, *braſſica alba criſpa.* Ses feuilles ſont rondes, ridées, comme véſiculées, de couleur jaune-verdâtre; traverſées de côtes, & attachées à des queues courtes; elles ſe ramaſſent en haut & forment auſſi une tête ronde, petite & blanchâtre. Sa fleur eſt jaune, formée en croix, & porte auſſi des ſiliques remplies de graines.

CHOU MARIN SAUVAGE D'ANGLETERRE, *crambe maritima.* Cette plante, qui ſe trouve auſſi aux lieux maritimes en Angleterre, a des feuilles à-peu-près comme celles du chou, frangées, pliſſées par ondes, & d'un aſpect plus agréable, d'un aſſez bon goût; ſes fleurs ſont auſſi en croix, il leur ſuccede des fruits ou coques ſiliqueuſes, ovales, d'une matiere ſpongieuſe, contenant une ſemence oblongue; cette plante eſt vulnéraire & vermifuge.

CHOU DE MER. Eſpece de liſeron. *Voyez* SOLDANELLE.

CHOU PALMISTE. *Voyez* PALMISTE.

CHOU POMMÉ BLANC, *braſſica capitata alba.* Sa racine eſt fibreuſe, pouſſant une tige baſſe, mais groſſe & couverte d'une écorce épaiſſe, remplie d'une ſubſtance moelleuſe, d'une ſaveur âcre tirant ſur le doux. Les premieres feuilles qui ſortent ſont d'un gris-bleuâtre, amples, peu découpées & ondées, garnies de côtes & de nervures épaiſſes, portées ſur de longues & groſſes queues; en arrachant les feuilles du bas, il reſte toujours à la tige l'impreſſion de leur adhérence. Les feuilles d'en haut s'approchent, s'embraſſent, s'emboîtent, & ſe compriment ſi fortement en s'enveloppant, qu'elles forment une groſſe tête, arrondie, maſſive: on en voit dans la Flandre qui peſent juſqu'à quarante livres. Les feuilles intérieures, à meſure qu'elles s'éloignent de la circonférence, perdent leur couleur verte-bleuâtre, & deviennent blanches. Les Jardiniers cooperent à faire pommer le chou, pour le rendre blanc & bon, en liant toutes les feuilles en-

ſemble. Au commencement du printemps, on replante le chou pommé afin d'avoir de la graine ; ſa tête s'ouvre, & il ſort de ſon milieu une tige haute chargée de fleurs jaunes en croix, dont le piſtil ſe change en une ſilique longue remplie de graines arrondies & noirâtres.

CHOU POMMÉ ROUGE, *braſſica capitata rubra.* On le nomme auſſi *chou cabus rouge*, il eſt ſemblable au précédent, à l'exception de la couleur ; ſes feuilles ſont bigarrées d'un pourpre foncé mélangé de vert ; les côtes & les nervures ſont rougeâtres, elles ſe ramaſſent en pomme, les fleurs en ſont jaunes : ce chou réſiſte à la gelée de l'hiver.

CHOU ROUGE, *braſſica rubra vulgaris.* C'eſt l'eſpece de chou la plus haute ; elle monte quelquefois à la hauteur d'un petit arbre, & dure pluſieurs années, ſur-tout lorſqu'on la cultive. Sa tête eſt groſſe & s'éleve communément à la hauteur de cinq à ſix pieds ; elle eſt d'un pourpre foncé, raboteuſe en ſa baſe, rameuſe ; ſes feuilles larges, longues, ceintes d'un rouge obſcur mêlé de bleuâtre & nerveuſes, ſont placées ſans ordre & écartées. Ses fleurs ſont jaunes, attachées à des branches droites, il leur ſuccede des ſiliques longues de cinq doigts, & qui contiennent des graines rouſſes arrondies.

CHOUCAS ou CHUCAS. Eſpece de petite corneille griſe qui a à-peu-près la même maniere de vivre que le *grolle* ou *freux*, autrement appellé *corneille des bois*. Le choucas a le bec & les pieds noirs, fait ſes petits au printemps, vole en troupe & s'apprivoiſe facilement; niais lorſqu'il eſt nourri en cage, mais fin, ruſé, inventif & difficile à prendre quand il eſt grand. Il ne vit point de charognes, il ſe nourrit de graines, de glands, de ſauterelles & de vers.

CHOUCAS-CHOUCETTE, *monedula.* C'eſt la plus petite de toutes les eſpeces de corneilles : on la nomme *choucas*, de ſon cri. Cet oiſeau a beaucoup de rapport avec la corneille vulgaire; la façon de vivre & la voix ſont peut-être les ſeules diſtinctions de ces deux ſortes d'animaux. Le choucas a les pieds, le bec & tout le corps d'un noir un peu moins foncé que dans le corbeau & la corneille ; il va toujours en troupe, il

approche rarement des rivieres : il fréquente en grand nombre les vieux châteaux, ainſi que les égliſes & les bâtimens ruinés. Cet oiſeau fait ſon nid dans le creux des arbres & des murailles, il pond cinq ou ſix œufs plus petits, plus pâles & plus marquetés que ceux de la corneille ; il mange beaucoup de grain, & quand il en eſt raſſaſié, il cache le reſte en terre ; il aime également à friponner & à cacher les monnoies d'or & d'argent : auſſi dit-on en François, *fripon comme une chouette*, (diminutif de choucette), ce qui eſt confirmé par ces vers d'Ovide :

Mutata eſt in avem, quæ nunc quoque diligit aurum,
Nigra pedes, nigris velata monedula pennis.

Le *choucas du Cap de Bonne-Eſpérance* eſt d'un noir verdâtre & a ſix grandes ſoies noires, trois fois plus longues que ſon bec.

Le *choucas à collier*, *monedula torquata*, ſe trouve en Suiſſe, & reſſemble d'ailleurs à la *choucette*. Il y a auſſi le choucas entiérement blanc ; le choucas noir ; celui qui eſt noirâtre & qui habite les Alpes ; celui des Philippines eſt d'un noir verdâtre ainſi que celui du Cap de Bonne-Eſpérance ; le choucas de couleur pourpre eſt la *pie de la Jamaïque*.

CHOUCAS ROUGE ou CORBEAU ROUGE, *coriacia*. Ce nom ſeul déſigne ſa différence d'avec le précédent ; il a effectivement le bec, les pieds & les jambes d'un rouge orangé, le bec un peu crochu ; il eſt plus grand & fort criard : il paroît peu en raſe campagne ; on ne le voit guere que ſur le haut des montagnes des îles Cyclades, de Cornouailles, d'Auvergne, quelquefois en Bretagne, plus communément ſur le mont Jura. Sa chair eſt d'aſſez bon goût.

CHOUETTE, *aluco aut ulula noctua*. Oiſeau de nuit, dont on connoît deux eſpeces, la grande & la petite.

La grande chouette, ou *grimaud*, ou *machette*, ou le *grand chat-huant*, eſt de la taille d'un pigeon ramier. Elle a le plumage tanné & blanchâtre, la tête groſſe & penchée en arriere, les yeux grands, la prunelle noire, mêlée de jaune ; le bec un peu courbé & d'un

jaune pâle verdâtre, les doigts ſéparés comme aux oiſeaux de nuit; les ongles crochus, aigus & noirs. On la diſtingue aiſément de la *hulotte* & du chat-huant par la couleur de ſes yeux qui ſont d'un très-beau jaune, au lieu que ceux de la *hulotte* ſont d'un brun preſque noir, & ceux du chat-huant d'une couleur bleuâtre; on la diſtingue plus difficilement de l'*effraie*, parce que toutes deux ont l'iris des yeux jaune, environné de même d'un grand cercle de petites plumes blanches; que toutes deux ont du jaune ſous le ventre, & qu'elles ſont à-peu-près de la même grandeur. La chouette eſt plus brune, marquée de petites taches longues comme de petites flammes, c'eſt pourquoi on la nomme *noctua flammeata*, & l'*effraie*, *noctua guttata*, parce qu'elle eſt couverte de petits points ou de gouttes.

La petite chouette ou la cheveche, *noctua minor aut ſtrix flammea*, a l'iris des yeux d'un jaune pâle, le bec brun à la baſe & jaune vers le bout; ſon corps & ſes ailes ſont couvertes de taches blanches, ſa queue eſt comme celle de la perdrix. Selon M. *Linnæus*, elle n'eſt guere plus groſſe qu'un merle. Voyez *Linn. Faun. Suecic. t. 2. n. 22.* Son cri ordinaire eſt *poupou*, *poupou*, qu'elle pouſſe & répete en volant; lorſqu'elle eſt poſée, elle jette un autre cri ſi net & ſi diſtinct, qu'on le prendroit pour une voix humaine qui crieroit *aîme*, *hême*, *êſme*. M. *de Buffon* dit qu'un de ſes gens fut tellement trompé par la reſſemblance de ſon ſi bien articulé pendant la nuit, qu'il ſe mit à la fenêtre & répondit à l'oiſeau, croyant que c'étoit une perſonne: *qui eſt là-bas? je ne m'appelle pas Edme, je m'appelle Pierre.* Le domicile ordinaire de cet oiſeau eſt dans les maſures écartées des lieux peuplés, dans les carrieres, dans les ruines des anciens édifices abandonnés; elle ne s'établit que dans les arbres creux, & reſſemble par toutes ces habitudes à la grande chouette. Elle n'eſt pas abſolument oiſeau de nuit, elle voit pendant le jour beaucoup mieux que tous les autres oiſeaux nocturnes, & ſouvent elle s'exerce à la chaſſe des hirondelles & des autres petits oiſeaux, quoique aſſez infructueuſement, car il eſt rare qu'elle en prenne; elle réuſſit mieux avec les ſouris & les petits mulots qu'elle ne peut avaler

entiers & qu'elle déchire avec le bec & les ongles. Elle plume aussi les oiseaux très-proprement avant de les manger, au lieu que les *hiboux*, la *hulotte* & les autres chouettes les avalent avec la plume, qu'elles vomissent ensuite sans pouvoir la digérer. Elle pond cinq œufs qui sont tachetés de blanc & de jaunâtre.

La grande chouette fait aussi son nid dans le creux des arbres & dans tous les trous des murailles : lorsque le voile de la nuit commence à se répandre, cet oiseau sort comme un brigand de son habitation. En effet, on ne voit la chouette qu'à l'entrée de la nuit & à la pointe du jour ; elle jette quelques cris, rode en silence pour chercher sa proie. Elle est l'ennemi de tous les petits oiseaux, elle saisit les jeunes lapins & levrauts endormis, & se nourrit aussi de lezards & de grenouilles ; elle dévore les souris dans les granges & les magasins ; elle mange aussi les œufs. Dès que le commencement du jour peut la trahir, elle se retire. Elle peut rester trois à quatre jours sans manger: des Chasseurs en dressent quelquefois. Si la chouette a l'imprudence de paroître dans le jour, tous les oiseaux qui reconnoissent leur ennemi, sonnent l'alarme, se réunissent, fondent sur elle, & lui font la guerre. Dès qu'elle est environnée & pressée de tous côtés, bien assaillie, elle se couche sur le dos, & ne fait paroître que son bec crochu & ses griffes aiguës pour se défendre vigoureusement. Si elle apperçoit un faucon ou un autre oiseau de proie attaqué d'un nombre d'autres oiseaux, elle court promptement à son secours. La race des brigands se protege.

On ne trouve point de chouettes en Candie : si l'on y en porte elles meurent aussi-tôt. Elles vivent bien au Cap de Bonne-Espérance : les Européens qui y habitent, y apprivoisent ces sortes d'oiseaux, & les accoutument à nettoyer leurs appartemens de souris, &c. A l'égard de la *chouette noire*, voyez *hulotte*.

CHRYSALIDE, *chrysalis aurelia*. Ce mot exprime communément des chenilles enveloppées d'especes de coques dures & épaisses, ou plutôt l'état des chenilles quand elles ont quitté leur derniere peau de chenille ; état dans lequel leur forme raccourcie les fait ressembler grossiérement à quelque espece de *feve*, nom qu'on

leur a donné quelquefois. Les chenilles paroiſſent alors ſans pieds, ſans ailes, ſans mouvement, & elles ne prennent plus de nourriture. La chryſalide attend ainſi ſa plus brillante, mais ſa derniere métamorphoſe, dont ſouvent elle ne jouit qu'autant de temps qu'il lui en faut pour pondre & mourir : ainſi la chryſalide eſt cet état moyen entre celui de la chenille & celui de papillon ; état que la chaleur abrege & que le froid prolonge. Une chryſalide a une ſorte de reſſemblance avec un enfant en maillot. Quoiqu'elle n'ait aucun membre mobile, on y diſtingue toutes les parties du papillon couchées ſur le corps de la chryſalide. M. *Deleuze* obſerve que les chryſalides qui viennent de chenilles épineuſes ſont angulaires & ne ſont point renfermées dans des coques. Quelques-unes de ce genre ſont remarquables par une belle couleur d'or qui brille ſur tout leur corps, ou qui y eſt diſtribuée par taches, & qui a ſans doute donné lieu au nom de *chryſalides* & d'*aurelies*. On confond ſouvent le mot *chryſalide* avec celui de *nymphe*, quoique différent à certains égards. On en peut voir la différence au mot NYMPHE ; *voyez* auſſi l'article CHENILLE & celui de PAPILLON.

CHRYSITES. Nom que les anciens Lithologiſtes ont donné à la pierre de touche, à cauſe de la propriété qu'elle a de ſervir à eſſayer l'or. *Voyez* PIERRE DE TOUCHE. On déſigne auſſi par le mot de *chryſites*, ce qu'on appelle improprement *litharge d'or*, à cauſe qu'elle eſt d'un jaune qui reſſemble à ce métal. *Voyez* à l'article PLOMB.

CHRYSOBATE. Nom que l'on a donné à une eſpece de dandrite artificielle formée par une végétation d'or renfermée entre deux criſtaux ſoudés au feu, que l'on taille enſuite pour les monter en bague, & dont on peut faire des deſſus de tabatiere. Voyez le *Mémoire de M. de la Condamine, Acad. des Sc. 1731, pag. 482.* Ce mot Grec ſignifie *buiſſon d'or.*

CHRYSOBÉRIL, *chryſoberyllus*. Cette pierre précieuſe, que nous ſoupçonnons être la même que le *choaſpites* des anciens, eſt d'une teinte formée de jaune, de vert & de bleu ; elle chatoie un peu, & eſt plus

éclatante que le béril couleur de cire & que le béril huileux.

CHRYSOCOLLE. Des Minéralogistes modernes, & entr'autres *Wallerius*, désignent par le mot *chrysocolle*, une mine de cuivre, dans laquelle ce métal après avoir été dissous, a subi une nouvelle combinaison & s'est précipité dans l'intérieur de la terre. On applique ce nom au *bleu* & au *vert de montagne*. Voyez ces deux articles & celui de CUIVRE. Quelques Auteurs ont aussi désigné le borax par le nom de chrysocolle. *Voyez* BORAX.

CHRYSOLITE, *chrysolitus*. Pierre précieuse transparente, éclatante, d'un jaune verdâtre, & plus dure que l'aigue marine. Bien des personnes regardent cette pierre comme une topaze occidentale; mais elle est bien moins brillante, plus pâle, tirant un peu sur la couleur orangée. Celles qui sont d'un vert de poireau sont réputées *chrysoprases*. Voyez ce mot. La belle chrysolite qui se trouve en Boheme & dans les Indes Occidentales, dans le Brésil, est jaune, mélangée d'une teinte légere de vert; plus elle est verdâtre, moins elle est précieuse. On ne taille gueres cette pierre à facettes, mais communément en cabochon. La *chrysolite* n'est peut-être qu'une espece de *peridot*. Voyez ce mot à l'article ÉMERAUDE.

CHRYSOMELE, *chrysomela*. Insecte coleoptere dont le caractere est d'avoir les antennes en forme de collier, à articles globuleux, plus grosses vers le bout, le corps ovale, & la poitrine un peu ronde, le corcelet large, uni & bordé sur ses côtés. Plusieurs especes sont parées des couleurs brillantes de l'or & de l'airain. On admire sur-tout la *chrysomele à galons* & l'*arlequin doré:* les ailes étendues offrent une couleur d'un très-beau rouge. Les pattes ou plutôt les tarses sont composés de quatre articles qui tous ont en-dessous des especes de pelottes brunâtres très-visibles.

M. *Linnæus* cite trente-trois especes de chrysomeles, qui different entr'elles moins par les lieux qu'elles habitent, que par leur grandeur & par la variété ou bigarrure des *élytres*, c'est-à-dire des étuis des ailes, différemment colorés, mous & ponctués, d'au-

tres ſtriés & ſolides, tantôt unis, tantôt convexes, &c. Il nous a paru que pluſieurs des chryſomeles de cet Auteur appartenoient à d'autres genres d'inſectes. M. *Geoffroy*, *Hiſtoire des Inſectes des environs de Paris*, n'en compte que vingt eſpeces bien caractériſées.

La chryſomele marche aſſez lentement, & ſe trouve ou dans les carrieres, ou dans les prairies, ou ſur les arbres, tels que le bouleau; ou enfin ſur les plantes, telles que l'aſperge, le nénuphar, la renoncule, le peuplier, quelquefois auſſi dans le bois pourri. Parmi cer animaux il y en a qui n'ont aucune odeur, d'autres qui en les touchant jettent une liqueur huileuſe & d'une odeur déſagréable.

CHRYSOPRASE, *chryſopraſius*. Pierre déſignée dans les anciens ſous les noms de *praſius* ou *chryſopteron*. C'eſt une eſpece d'émeraude qui tire ſon nom de ſa couleur, qui eſt un vert de poireau. La chryſopraſe a beaucoup de reſſemblance avec l'aventurine d'un vert pâle mêlé de noir ou de jaune ſafrané, que l'on voit dans les cabinets des curieux, & qui a par nuances intermédiaires, des taches rouges & des apparences de paillettes d'or. On prétend qu'il n'eſt pas rare d'en trouver effectivement dans la belle chryſopraſe, qui eſt vraiſemblablement le *peridot* des Modernes. *Voyez les Mémoires de l'Académie de Berlin, année 1755, page 202.*

CHULON ou GHELASON. Animal de Tartarie que ſa forme & ſa groſſeur rapprochent du loup. On fait grand cas à Pekin de la peau de cet animal: le poil en eſt long, doux, épais, & de couleur griſâtre. Quoique le chulon ſoit fort commun en Ruſſie & dans les pays voiſins, ſa peau ſe vend auſſi très-bien à la Cour de Moſcovie.

CHUMPI. Eſpece de minéral qui ſe trouve ſouvent à Choyaca, au Potoſi dans les mines d'or & d'argent. Il a beaucoup de rapport avec l'*éméril* d'Eſpagne pour la couleur, la peſanteur & les propriétés. *Voyez* ÉMERIL. *Alonz. Barba.* On ſoupçonne que le chumpi eſt la mine de *Platine*. Voyez ce mot.

CHUNGAR. Oiſeau qui tient du héron & du butor, & qui habite cette partie du pays des Mogols qui touche

che aux frontieres de la Chine ; c'eſt le butor de la Sibérie & de la grande Tartarie : il eſt tout-à-fait blanc, excepté par le bec, les ailes & la queue qui ſont rouges. Sa chair eſt délicate, & approche beaucoup pour le goût de celle de la gélinotte.

Les Ruſſes nomment cet oiſeau *kratz-shot*. Le mot *chungar* eſt Turc. C'eſt le même oiſeau dont il fait mention dans l'Hiſtoire de *Timur-Beck*, p. 350, ſous le nom de *chon-kui*, & que les Ambaſſadeurs de *Kapjak* préſenterent à *Jenghiz-Kan*. On l'a regardé de tout temps comme un oiſeau de proie, & l'on eſt dans l'uſage de le préſenter aux Rois du pays, orné de pluſieurs pierres précieuſes, comme une marque d'hommage.

Les Ruſſiens, de même que les Tartares de la Crimée, ont été long-temps obligés par un traité avec la Porte Ottomane, d'en envoyer un chaque année au Grand Seigneur, orné d'un certain nombre de diamans.

CHUPALULONES. Nom d'un arbuſte dont le fruit ſe mange, & qui croît dans la Province d'Eſméraldas & à Mindo à l'Oueſt de Quito. La fleur de cet arbuſte deſſinée & peinte à la gouache par M. *de la Condamine*, & envoyée au Jardin du Roi, reſſemble à une belle roſe couleur de carmin, du centre de laquelle s'éleve un tuyau cylindrique blanc, qui porte vers le haut des mouchetures flambées, couleur de carmin ; & du ſommet ſortent des étamines jaunes avec pluſieurs piſtils.

CHURGE. Cet oiſeau eſt une eſpece d'outarde, qui tient le milieu entre la grande & la petite eſpece. Elle eſt originaire de Bengale ; elle eſt non ſeulement plus petite que celle d'Europe, d'Afrique & d'Arabie ; mais elle eſt encore plus menue à proportion, & plus haut montée qu'aucune autre outarde. Elle a vingt pouces de haut depuis le plan de poſition juſqu'au ſommet de la tête : ſon cou paroît plus court, relativement à la longueur de ſes pieds : du reſte elle a tous les caracteres de l'outarde ; trois doigts ſeulement à chaque pied, & ces doigts iſolés ; le bas de la jambe ſans plumes, le bec un peu courbé, mais plus alongé.

CIBOULE. *Voyez au mot* OIGNON.

CICINDELE, *cicindela*. De tous les inſectes coléop-

teres, la cicindele eſt peut-être le plus beau. C'eſt un genre d'inſecte très-commun, dont le caractere eſt d'avoir les antennes menues comme un fil, ou ſétacées, les mâchoires élevées & dentées, le corſelet d'un rond angulaire & un peu aplati & bordé, mais qui ne couvre pas la tête de l'inſecte; les étuis des ailes un peu flexibles, ſans cependant être membraneux. Leur habitation ordinaire eſt les fleurs. Parmi ces inſectes, il y en a des eſpeces qui ont une ſingularité remarquable. Les cicindeles ont de chaque côté deux véſicules rouges, charnues, irrégulieres & à pluſieurs pointes, qui partent des côtés du corſelet & du ventre, un peu en-deſſous, & que l'inſecte fait enfler & déſenfler à volonté. Ces eſpeces d'appendices rouges à pluſieurs pointes, ont été appelées par quelques Amateurs d'Hiſtoire Naturelle, des *Cocardes*; & les cicindeles qui en ſont pourvues, portent le nom de *Cicindeles à cocardes*. J'en ai remarqué, dit M. *Geoffroy*, autour de Paris, trois eſpeces; ſavoir, la *cicindele bedeau*, la *cicindele verte à points rouges*, & la *cicindele verte à points jaunes*. Quel peut être l'uſage de cette partie ſinguliere, qui n'a point certainement été donnée à ces inſectes ſans quelques raiſons? C'eſt ce qu'il eſt difficile de décider. J'ai, continue M. *Geoffroy*, quelquefois mutilé ces cicindeles; je les ai privées d'une ou de toutes ces véſicules, ſans qu'elles ayent paru moins agiles & moins vives. Peut-être quelque haſard heureux, ou quelque obſervation ſuivie donneront-ils plus de lumieres ſur l'uſage de ces parties.

La cicindele paroît être du genre du *ver luiſant*. Voyez ce mot. M. *Geoffroy* cite dix-ſept ſortes de cicindeles. M. *Linnæus* n'en cite que ſix eſpeces: la premiere court avec vîteſſe & vole de même, ainſi que les autres cicindeles. Tout ſon corps eſt de couleur d'or: le deſſus des étuis des ailes, de couleur verte, ponctuée de blanc. Elle a la tête verdâtre, les ailes brunes, les yeux noirs, le corps court, les pieds longs & menus, ainſi que les antennes: elle ſe trouve au printemps dans les prairies ſtériles. La deuxieme eſpece eſt noirâtre & habite les bois. La troiſieme eſt

verdâtre & fréquente le bord des eaux. La quatrieme a les ailes d'un noir tirant sur le bleu. La cinquieme est d'un vert bleu : ses antennes sont composées de dix articles. La sixieme enfin a la poitrine d'un bleu luisant, & les élytres de couleur minime.

CIECÉE-ETE. Petit cancre du Brésil fort connu des Portugais. Ce crustacée est de forme carrée, gros comme une aveline. Sa coquille est d'un brun jaunâtre. Sa chair est en usage dans le Brésil, soit en aliment ou en médecine pour guérir d'une maladie qu'on y nomme *mia*.

CIEL, *Cœlum*. Suivant l'idée populaire, c'est cet orbe azuré & diaphane qui environne la terre. Cette voûte céleste d'une belle couleur d'azur si douce, si uniforme & si sereine, n'est autre chose qu'une vapeur ténue & légere, qui, par l'éloignement, paroît être de cette agréable couleur : sa ténuité laisse voir à travers, les planetes & ces étoiles lumineuses, que l'œil trompé croit placées sur un fond azuré.

En Astronomie on entend par ciel, cette région immense dans laquelle les étoiles, les planetes & les cometes se meuvent avec cet ordre admirable & harmonieux, imprimé par la main Divine. On divise ce monde céleste en Ciel proprement dit, qui contient le *Firmament* où sont les *étoiles* ; & en Cieux des *planetes* qui sont au-dessous des étoiles.

Dès la naissance du monde, le Ciel fut l'objet de la contemplation des hommes. Ses corps les plus sensibles furent les premiers remarqués. De-là vient que la lune par ses fréquentes révolutions & par la diversité de ses phases fut le premier astre dont ils se servirent pour diviser le temps. A la vue du changement sensible des quatre saisons, causé par l'approchement & par l'éloignement du soleil, & de sa révolution en un même point pendant le cours de douze lunaisons, ils apperçurent sans peine le mouvement de cet astre secondaire, & firent les mois de douze lunes (une année). Ces connoissances les conduisirent bientôt à examiner le mouvement des planetes & à déterminer l'époque de leurs révolutions. Ce fut alors qu'ils reconnurent

les étoiles fixes, les étoiles errantes, les planetes & les cometes.

Les Anciens avoient regardé les cieux comme solides & incorruptibles, c'est-à-dire, n'étant point sujets à la moindre altération. Cependant les observations modernes faites par le moyen des lunettes d'approche, nous apprennent que dans le soleil ou les planetes il se forme continuellement de nouvelles taches ou amas de matieres très-considérables, qui se détruisent ou se corrompent ensuite ; & qu'il y a des étoiles qui changent, qui disparoissent ou qui paroissent tout-à-coup.

Newton a très-bien démontré par les phénomenes de corps célestes, par les mouvemens continuels des planetes dans la vîtesse desquelles on ne s'apperçoit d'aucun ralentissement, & par le passage libre des cometes vers toutes les parties des cieux, qu'ils sont un espace immense absolument vide de toute matiere, si l'on en excepte la masse des *planetes*, des *cometes*, ainsi que leurs atmospheres. *Voyez ces mots.*

CIERGE ÉPINEUX, CIERGE DU PÉROU, FLAMBEAU DU PÉROU, *cereus Peruvianus.* C'est une plante originaire du Pérou, & dont *Boerhaave* compte jusqu'à treize especes. Elle est remarquable par sa forme singuliere & par sa hauteur, qui attirent les yeux de ceux qui vont voir les serres du Jardin du Roi. Cette plante qui a été décrite si exactement par M. *de Jussieu* en 1716. (*Mém. de l'Acad. des Sc. p. 146.*) n'a point de feuilles. Sa tige est anguleuse, cannelée & garnie de paquets de piquans. Son écorce est d'un vert gai, tendre, lisse, & couvre une substance charnue, blanchâtre, pleine d'un suc glaireux, au milieu de laquelle on trouve un corps ligneux, de quelques lignes d'épaisseur, aussi dur que le chêne. La racine est vivace, petite & fibreuse. La fleur est sans odeur, composée d'une trentaine de pétales longs de deux pouces, lavés de pourpre clair à leur extrémité : elle est relevée par une infinité d'étamines. A cette fleur succede un fruit semblable à celui du poirier sauvage, charnu, couvert d'une membrane velue & visqueuse. Ce fruit ne mûrit point dans ce pays-ci ; mais aux Barbades les naturels en cultivent une espece autour de leurs habitations,

à cause de son fruit qui est cannelé, de la grosseur d'une poire de bergamote, d'une saveur agréable & d'une odeur des plus suaves. Il y a plusieurs especes de cierges qui se distinguent principalement par le nombre de leurs angles & par leur port droit ou rampant.

Le cierge épineux que l'on voit dans une des serres du Jardin du Roi, y fut planté au commencement du siecle, sous la Surintendance de M. *Fagon*. Cette plante n'avoit alors que trois ou quatre pouces de long, sur deux & demi de diametre. On a observé que d'une année à l'autre elle prenoit un pied & demi ou environ d'accroissement. La crue de chaque année se distingue par autant d'etranglemens de sa tige. En 1716 il étoit déjà parvenu à vingt-trois pieds de hauteur. A sa douzieme année il a commencé à pousser des fleurs, & il en donne ordinairement en été en différens endroits quelquefois au nombre de quinze ou seize : elles ont peu d'odeur. Peu d'especes donnent des fleurs dans nos climats : on ne compte guere que celles du Jardin Royal à Paris & des Jardins de Botanique de Leyde & d'Amsterdam, qui ayent paru en floraison ; encore ces fleurs passent-elles très-vîte, & ne sont bien en état que la nuit & vers le matin. On ne peut voir sans surprise qu'une plante avec des racines si courtes & avec aussi peu de terre, puisse pousser des jets d'une si grande hauteur. Cette plante, ainsi que l'*opuntia*, se multiplie très-facilement de bouture. On coupe une de ces tiges que l'on laisse dans un lieu sec quinze jours ou trois semaines pour consolider la blessure ; & en Juin ou Juillet on la pique en terre légere où elle prend très-bien racine : mais il faut l'abriter du Nord, des pluies, de la gelée & de la trop grande sécheresse.

CIERGE PASCAL. Les Curieux appellent ainsi une coquille univalve du genre des cornets. Elle est blanche, la pointe de son ouverture est ordinairement violette. *Voyez* CORNETS.

CIGALE ou CHANTEUSE, en latin *cicada*. La cigale est selon M. *Linnæus*, une mouche hémiptere & du genre de celles qui ont quatre ailes, & qui portent une scie. Elle est la plus grande de toutes les mouches

que produit l'Europe. On en distingue de trois especes principales qui different en grandeur & en couleur; mais qui du reste se ressemblent, ainsi que les autres, par les parties essentielles. L'espece la plus grande surpasse en grosseur le hanneton. Il ne faut pas confondre cette mouche avec certaines sauterelles que le peuple de quelques Provinces appelle improprement *cigales*. Il n'y a aucune ressemblance entre l'une & l'autre.

La tête de la cigale est large, courte & comme aplatie. Ses yeux sont à facettes & placés en saillie aux deux côtés de la tête : elle a, ainsi que les mouches ordinaires, trois yeux lisses sur la partie supérieure de la tête, & des antennes plus courtes que la tête. Son corselet qui est ce qu'on appelle dans les grands animaux la *poitrine*, est un peu rond, composé de deux pieces qui se meuvent indépendamment l'une de l'autre. Il est d'un brun luisant, presque noir, bordé d'un jaune-brun dans la plus grande espece. Elle a quatre ailes, belles (les deux inférieures plus grandes & croisées), minces, déliées, comme marquetées, transparentes & posées en toit. Le reste du corps est formé de huit anneaux écailleux qui vont toujours en décroissant de grosseur. Elle n'a pour bouche qu'une trompe faite avec l'art ordinaire de la nature, & qui est en dessous, c'est-à-dire pliée sous la poitrine : elle lui sert à pomper dans les vaisseaux des feuilles & des branches, le suc qui y est contenu; car elle en fait sa nourriture, & non point de rosée comme le disoient les Anciens.

C'est vers le temps de la moisson que les cigales se font entendre. On ne les trouve en France que dans les parties méridionales, comme en Provence & en Languedoc. M. *Duhamel* en a cependant trouvé dans le Gatinois.

Les mâles se distinguent facilement des femelles, & ils ont les uns & les autres des parties d'une structure admirable, digne de notre curiosité, & appropriées par la nature à l'usage auquel elles sont destinées. Les femelles ont au derriere une scie dont nous verrons la fonction. Les mâles sont pourvus sous le ventre de petites timbales, destinées à chanter leurs amours & à appeler leurs femelles. Leur chant est aigu,

& se fait entendre le matin & dans la chaleur du jour: c'est ce qui a fait dire à Virgile, Egl. II.

Sole sub ardenti, resonant arbusta cicadis.

La propagation des especes étant une des vues principales de la nature, elle y a pourvu dans tous les animaux d'une maniere admirable, tant par la composition que par la variété des instrumens dont elle les a pourvus. Un grand nombre d'insectes menent une vie errante: ils sont souvent très-loin les uns des autres, & ne se rencontreroient peut-être jamais si la nature n'avoit marqué un certain temps de leur vie pour les forcer à se joindre. Les insectes rampans & ceux qui vivent sous terre, sont poussés l'un vers l'autre par un sentiment qui attire les deux sexes. Les insectes dont la vie se passe en l'air, occupés à chercher leur nourriture sur les fleurs & sur les plantes, savent se reconnoître de loin, lorsque le besoin pressant de multiplier leur espece les anime.

Parmi les cigales, c'est le mâle qui, par son chant, instruit de ses desseins la femelle, quoiqu'elle soit quelquefois fort éloignée. Il est étonnant qu'en Languedoc & en Provence, où ces mouches sont si communes, on croie que c'est la femelle qui chante. C'est dans l'Histoire des Insectes de M. *de Réaumur*, qu'il faut chercher le détail de la structure merveilleuse de l'organe dont le bruit est destiné à appeller la femelle. Nous ne pouvons en donner ici qu'une esquisse très-imparfaite.

On observe sous le ventre de la cigale mâle, à la suite de ses six jambes, qui sont courtes & d'égale longueur, & qui ont trois articles à chaque tarse, deux calottes écailleuses, que l'animal ouvre & ferme à volonté. Ces calottes couvrent des cavités que l'on peut nommer *timbales*, à cause de leur ressemblance avec cet instrument militaire. Dans chacune de ces timbales, on observe plusieurs cavités séparées par diverses membranes: on y observe un triangle écailleux très-solide. La membrane qui est au-dessous de ce triangle, est fine, bien tendue, & présente les couleurs les plus vives de l'arc-en-ciel. On peut voir encore

cette membrane dans toute sa beauté, même dans l'animal desséché. L'examen anatomique a fait voir à M. *de Réaumur* deux muscles vigoureux, qui en se contractant & se relâchant alternativement & avec célérité, rendent alternativement convexe & concave une membrane résonnante, pleine de rugosités, & ayant la roideur d'un parchemin sec : l'air agité par cette membrane, est modifié dans les diverses cavités dont nous avons parlé. Cette mécanique est démontrée, parce qu'en tiraillant ces muscles, on fait chanter une cigale, quoique morte, pourvu que les parties soient encore fraîches. Un petit papier roulé, & frotté doucement sur la timbale, la fait résonner.

La scie, dont la femelle est armée, ne présente pas moins de merveilles dans sa structure. Le dernier anneau de la femelle est fendu sous le ventre, & contient une tariere, qui, ainsi que celles qui ont été accordées aux insectes, pour couper, scier, entailler & percer, est d'écaille ou de corne & très-solide. Celle des grandes cigales, a un demi-pouce de longueur & plus : elle sort du ventre de l'animal, non comme l'aiguillon de la guêpe sort de son étui par un ressort qui l'alonge & le pousse dehors, mais comme la lame d'un couteau qui se ferme & qui s'ouvre. Cette tariere n'est pas aussi simple qu'elle le paroît au premier coup d'œil : elle est composée de trois pieces, dont celle du milieu est taillée en fer de fleche ; les deux pieces d'à côté jouent sur celle-là par le moyen d'une rainure, & chacune peut jouer séparément : elles sont armées sur le côté de dentelures très-fines en forme de scie. La cigale se sert de cet instrument, si bien façonné, pour percer des branches, & y déposer des œufs. Elle choisit des branches mortes & seches, mais tenant encore à l'arbre, parce que la seve & l'humidité des branches vertes nuiroient à ses œufs. D'autres mouches à scie les déposent au contraire dans des branches vertes & pleines de seve : ces derniers ont apparemment besoin d'être humectés par la seve qui nuiroit aux autres. La mere cigale le fait, ou plutôt se conduit comme si elle en étoit instruite. C'est à l'aide du jeu alternatif de ses scies, qu'elle souleve les fibres de la

surface de la branche qu'elle veut percer : elle fait pénétrer sa scie jusqu'à la moelle, & elle dépose dans son intérieur & à la file, huit ou dix œufs. Le paquet de fibres rabattues bouche l'entrée. Elle recommence ensuite sa manœuvre, & perce une nouvelle fossette un peu plus haut ou un peu plus bas. On estime qu'elle pond environ quatre cents œufs. Les branches où sont déposés ces œufs, sont remarquables par de petites élévations formées par une portion du bois qui a été soulevée. Malgré ces travaux & ces soins naturels de la mere cigale pour la conservation de ses petits, une *mouche ichneumone*, pourvue aussi d'un aiguillon, va déposer ses œufs au milieu de ceux de la cigale, & il en naît des vers carnassiers, qui dévorent les petits de la cigale à l'instant de leur naissance.

Les petits de la cigale ne sont là que dans leur berceau. Aussi-tôt que les œufs sont éclos, ce qui arrive communément à la fin de l'automne, ceux des petits vers qui ne sont pas devenus la proie des enfans ichneumons, en sortent. Ils sont blancs & pourvus de dix longues jambes, à l'aide desquelles ils descendent au pied de l'arbre, & vont se nourrir de la seve des racines jusqu'au temps de leur changement en nymphe. Ces *nymphes* sont de la classe de celles qui marchent, qui prennent de la nourriture, & qui ont elles-mêmes à croître. Leur tête ne differe pas beaucoup de celle qu'elles auront par la suite. La trompe est déjà parfaite, parce qu'elles en font usage pendant toute leur vie. On n'apperçoit aux nymphes ni les instrumens du chant ni la tariere : les deux premieres jambes sont simplement remarquables par leur forme, qui les rend propres à piocher & à ouvrir la terre ; aussi ces nymphes se creusent-elles des trous de deux à trois pieds de profondeur dans la terre pour passer l'hiver à l'abri du froid, sans avoir besoin de faire de magasin, ni d'aller mendier chez la fourmi voisine. Au retour du printemps, ces nymphes quittent la terre, grimpent sur les arbres, & s'accrochent aux branches & aux feuilles. C'est-là que s'accomplit la métamorphose qui leur est commune avec les autres insectes : elles deviennent alors ailées & sont de véritables cigales, qui sont

à leur tour résonner les chants d'allégresse. Bientôt l'amour les anime, & l'espece se multiplie.

Les paysans sont bien aises d'entendre chanter ces insectes, parce qu'ils s'imaginent que leur chant, lorsqu'il est vif & continuel, annonce un bel été & une riche moisson. Ils prétendent aussi avoir observé que dès que ces animaux chantent, il n'y a plus de jours froids à craindre. Il paroît vraisemblable que la cigale mâle ne chante que pour encourager sa femelle à travailler avec plus de joie: son travail est à la vérité pénible. Mais nous venons de le dire; elle entend la voix d'un jeune époux qu'elle aime; il l'invite à préparer des retraites aux enfants dont elle va devenir mere, & l'amour rend délicieux presque tout ce qu'il faut faire.

Les *guêpiers* & les *martinets* sont très-friands de la chair de la cigale. Aussi les enfans de l'île de Crete attrapent-ils ces oiseaux en laissant voler des cigales, dans le corps desquelles ils ont mis un petit hameçon attaché à un fil qu'ils tiennent. L'oiseau, qui avale la mouche avec rapidité, est pris à l'instant à l'hameçon.

Les nymphes de cigales étoient regardées autrefois comme un mets exquis; les Orientaux, & particuliérement les Grecs, en faisoient le délice de leur table: on mangeoit les cigales, même après leur changement. Aristote nous apprend, qu'avant l'accouplement on préféroit les mâles, & qu'après l'accouplement on préféroit les femelles, à cause des œufs qu'elles contenoient: on ne verroit aujourd'hui qu'avec dégoût un pareil mets; d'où a pu venir cette diversité de goût, si les organes ont subsisté les mêmes? La cigale en poudre est estimée apéritive, propre pour la colique, & pour les maladies de la vessie.

M. *de Réaumur* a parlé d'un autre insecte, qui, par la position & la structure de sa trompe, & par celle du fourreau dans lequel elle est logée, ressemble aux cigales: il a la même industrie pour introduire ses œufs dans une branche d'arbuste; mais il n'a pas le talent du chant comme les cigales: on connoît cet insecte sous le nom de *pro-cigale*. Voyez ce mot.

Les especes que renferme le genre des cigales, sont

assez nombreuses aux environs de Paris ; plusieurs d'entr'elles méritent d'être remarquées, les unes pour leur couleur, les autres pour leur forme. *La cigale à ailes transparentes*, ressemble en petit aux grandes cigales de Provence. *La cigale à taches rouges*, est un des plus beaux insectes de ce pays-ci ; & si elle étoit plus grande, elle pourroit le disputer aux insectes les plus brillants que nous fournissent les pays étrangers. *La cigale flamboyante*, quoique petite, est remarquable par cette belle bande serpentante, couleur de cerise, dont ses étuis sont ornés. *Le grand diable*, porte sur son corselet deux especes d'ailes ou larges cornes arrondies, qui lui donnent un air hideux. *Le petit diable*, est encore plus singulier ; outre les deux cornes pointues dont les côtés de son corselet sont armés, il en a une troisieme au milieu qui va en serpentant gagner l'extrémité de son corps. Cette derniere corne se trouve, mais toute droite, dans le *demi-diable*, qui n'a point de cornes latérales sur son corselet. L'insecte qui s'enveloppe d'écume, dont nous donnons l'histoire au mot *sauterelle-puce*, est mis par M. *Geoffroy* au rang des cigales. Voyez aussi *écume printanniere*.

M. le Docteur *Pallas* donne dans ses Mélanges zoologiques la description de la *cigale globulifere*. Cet insecte est d'une structure merveilleuse : son corps est petit & noirâtre, ses pieds sont jaunâtres, & les ailes de couleur de verre blanc ; la tête qui est petite & de figure conique, se fait voir armée d'une épine très-longue, hérissée de poils, & qui se recourbe sur le dos de l'animal. Cette cigale a quatre pieds qui ont chacun un globule sphérique & hérissé de poils blanchâtres. Deux de ses pieds se dirigent vers les côtés, & deux en dehors. Les globules attachés à ceux de derriere ne sont point couverts de poils, mais ceux de devant ont une espece d'épine qui en est toute hérissée.

CIGALE DE MER, *cicada marina*. Espece de crustacée ou de squille ciselée, assez semblable à la cigale de terre. Etant cuite, elle devient rouge comme le surmulet, sa chair est de bon goût : ses premiers bras ne sont point fendus au bout comme aux cancres : son

corps est orné d'entaillures ; elle est beaucoup plus petite que la langouste, à qui elle ressemble beaucoup.

CIGALE DE RIVIERE, *cicada fluviatilis.* C'est une petite mouche à six pieds qu'on voit sur l'eau, & qui differe de celle de terre par sa tête qui est plus avancée.

CIGNE. *Voyez* CYGNE.

CIGOGNE, *ciconia.* Genre de gros oiseau de passage à longues jambes, que *Linnæus* place dans le rang des *scolopaces.* Le bec est droit, long, épais & terminé en pointe fine. On en distingue plusieurs especes, savoir, la *cigogne blanche*, la *cigogne noire* & la *cigogne d'Amérique*, &c.

M. *Perrault* prétend avec raison qu'il ne faut pas confondre l'*ibis* avec la cigogne, qui est plus grande dans toutes ses parties, & qui n'a pas comme l'ibis blanc des plumes rouges. D'ailleurs ses grandes plumes sont entre-mêlées à la racine d'un duvet, dont la blancheur est éblouissante. La structure en est fort particuliere ; car chaque petite plume de ce duvet a un tuyau de la grosseur d'une petite épingle, qui se divise en cinquante ou soixante autres plus petits, & plus fins que des cheveux. Ces petits tuyaux sont aussi garnis des deux côtés de petites fibres presqu'imperceptibles. La cigogne blanche a encore plus de plumes noires que l'ibis blanc. L'*ibis* est du genre du *courlis.*

La *cigogne ordinaire* ou *blanche*, *ciconia alba*, est plus grande que le héron ordinaire: elle a le tour des yeux garni de plumes & la peau fort noire en cet endroit; le bec d'un rouge pâle, droit, à angles & pointu, ce qui lui sert d'arme pour tuer les serpens, dont elle se nourrit en partie. La partie du pied depuis le talon est grisâtre, le reste rouge ; les trois doigts de devant sont joints ensemble, à leur commencement, par des peaux courtes & épaisses ; le doigt de derriere est gros & court ; ses ongles sont blancs, un peu semblables à ceux de l'homme. Le bruit que la cigogne fait, ne vient, dit-on, que de son bec, dont les deux parties se frappent l'une contre l'autre avec beaucoup de violence.

Nous avons vu en été cet oiseau dans le Brabant & la Hollande, faire son aire au haut des tours & des

cheminées. Il habite l'Egypte & l'Afrique en hiver. Ils volent en troupe, & alongent alors les pieds en fendant l'air. Quand ils dorment, ils ne sont portés que sur un pied, la tête entre les épaules. Rien de plus admirable que le soin des cigognes pour leurs peres & meres quand ils sont vieux; ils vont aux champs pour eux, les nourrissent. Aussi le bon naturel de cet oiseau a échauffé l'imagination de ceux qui en ont parlé, & a passé en proverbe: (*pietatis cultrix*, dit *Pétrone.*) Il étoit anciennement défendu en Thessalie de tuer des cigognes, parce qu'elles délivroient le pays des serpens, des grenouilles & des limaçons: on ne regarderoit pas encore de bon œil en Hollande ceux qui en tueroient; on courroit risque d'être lapidé. Ce motif est, dit-on, fondé sur leur gratitude & leur respect pour la vieillesse, ou sur quelques autres bonnes qualités, qu'on a vantées dans la cigogne; telles que la chasteté & la fidélité conjugale, la reconnoissance envers ses hôtes; peut-être que la raison la plus vraisemblable de ces égards pour la cigogne, est son utilité: elle détruit les serpens, les crapauds & autres animaux dont on a horreur dans le pays.

Les femelles de ces oiseaux pondent à chaque couvée deux ou quatre œufs, de la grosseur & couleur de ceux des oies; le mâle, toujours fidele à sa compagne, ne l'abandonne point quand elle a été fécondée; il va chercher de la nourriture, & partage avec elle les fatigues du ménage; on prétend même que le mâle couve aussi pendant que la mere est à chercher sa vie ou à marcher pour se délasser: la couvée dure un mois. Quel soin n'ont-ils pas pour leurs cigogneaux? Tour-à-tour ils s'empressent à leur chercher de quoi vivre: ils souffrent les insultes du vent & les dangers du feu, plutôt que d'abandonner leurs petits, qui ont aussi pour leurs pere & mere l'affection la plus tendre. Ces cigognes aiment les grenouilles & les limaces.

Les ennemis de la cigogne sont la *corneille*, l'*aigle*, le *plongeon* & la *chauve-souris*. Voyez ces mots.

La *cigogne noire*, *ciconia nigra*, *aut fusca*, qui, selon M. *Perrault*, n'est pas l'ibis noir, est de la grandeur de la cigogne précédente. Son plumage & son bec sont

mélangés d'un certain lustre vert, qui ressemble à celui du cormoran : la poitrine & les cuisses sont blanches ; les jambes longues, chauves au-dessus du genou. Cette espece de cigogne fréquente les marais & les côtes de la mer : elle se plonge dans les eaux, lorsqu'elle a dessein de faire quelque capture pour s'en nourrir ; elle aime beaucoup les grenouilles ; elle fait également du bruit avec son bec. Leurs petits, quand ils ont faim, poussent des cris semblables à ceux des hérons.

La *cigogne d'Amérique*, *ciconia Americana*, ne differe pas des précédentes pour la forme. Son plumage est blanc & noir par intervalles, entre-mélangé d'une nuance verte, qui s'observe aussi sur son bec d'un fond jaune & cendré, avec une tache rouge à l'angle de l'œil. C'est l'oiseau *maguari* du Brésil. L'oiseau appelé *jabiru-guacu* est encore une espece de cigogne, ainsi que le *negro* de la Guiane.

On estime la cigogne alexipharmaque, & propre dans les maladies du genre nerveux : sa chair est peu agréable & de difficile digestion. On lit dans les Ephémérides d'Allemagne, que les os de cet oiseau sont composés de lames très-tendres ; & que quoiqu'ils soient creux en dedans, ils sont cependant plus durs & plus compactes que ceux des quadrupedes, & sont transparens ; on s'en sert pour faire des appeaux. Tous les os de cet oiseau sont si bien disposés, qu'on ne sauroit trop admirer l'industrie de la Nature, d'avoir ajusté avec tant de sagesse, pour le vol, des corps solides & en même temps si légers. On remarque un artifice admirable à la troisieme articulation de l'aile ; en l'étendant l'animal monte dans l'air ; en la repliant il descend à son gré. L'inspection est seule capable de faire bien concevoir cette mécanique. *Voyez à l'article* OISEAU.

CIGUE, *cicuta*. Plante fameuse par l'usage dont elle étoit à Athenes, comme un poison que l'on employoit pour faire périr ceux que l'Aréopage avoit condamnés à mort. Le nom de cette plante se joint dans notre esprit avec celui de Socrate, qui, sans murmurer contre l'injustice de ses juges, eut la fermeté philosophique d'avaler le fatal breuvage (ou suc de ciguë) qui lui fut envoyé par l'Aréopage. Lorsqu'on vint dans sa prison lui annon-

cer qu'il avoit été condamné à mort par les Athéniens, il répondit, *& eux par la Nature....* Aujourd'hui nous cherchons la ciguë dans nos climats; nous voulons la connoître par nos yeux, ſur-tout depuis que l'expérience a appris qu'on en peut retirer pluſieurs avantages, en l'employant à propos.

On diſtingue deux eſpeces de ciguë, la *grande* & la *petite ciguë.* Nous parlerons auſſi de la *ciguë aquatique*, qui n'eſt pas moins importante à connoître dans la République Médicinale.

La racine de la *grande ciguë* eſt longue d'un pied, groſſe comme le doigt, rameuſe & couverte d'une écorce mince, jaunâtre, blanchâtre intérieurement, d'une odeur forte & d'une ſaveur douceâtre. Elle pouſſe une tige qui eſt fiſtuleuſe, cannelée, haute de trois coudées, d'un vert gai, parſemée cependant de quelques taches rougeâtres. Ses feuilles ſont ailées, partagées en pluſieurs lobes, liſſes, d'un vert noirâtre, d'une odeur puante, approchant cependant de celle du perſil. Ses fleurs ſont en roſes, diſpoſées en paraſol, auxquelles ſuccedent de petites graines convexes, avec des ſillons & des éminences crenelées. Toute cette plante a une ſaveur d'herbe ſalée, une odeur narcotique & fétide. Son ſuc rougit le papier bleu. Elle croît aux environs de Paris, dans les lieux ombrageux, dans les décombres & dans les champs; elle fleurit en été.

La ciguë nous préſente des obſervations bien ſingulieres; elles prouvent que la nature du ſol, la différence du climat, influent ſur les corps qui y ſont ſoumis. A Rome, la ciguë ne paſſoit pas pour un poiſon; tandis qu'à Athenes on ne doutoit point qu'elle n'en fût un très-violent. A Rome on la regardoit comme un remede propre à modérer & à tempérer la bile. Il paroît que dans nos contrées la ciguë n'a pas les mêmes degrés de malignité qu'elle avoit dans la Grece, puiſqu'on a vu des perſonnes qui ont mangé une certaine quantité de ſa racine & de ſes tiges, ſans en mourir. *George-Sébaſtien Jungius* rapporte dans les Mélanges curieux de la Nature, imprimés en langue latine, qu'un homme de Lettres buvoit pendant huit jours tous les matins trois onces de ſuc de ciguë, pour appaiſer l'efferveſcence de

son sang & pour faire passer la trop grande rougeur de son visage, & il n'en éprouvoit aucun accident fâcheux, sinon un peu de foiblesse. Quoique *Pline* vante aussi la ciguë contre l'ivresse, & que *Lescale* dise qu'en voyageant en Lombardie il vit, à son grand étonnement, servir de la salade où il y avoit de la ciguë, & qu'il apprit que les gens du pays en mangeoient & n'en étoient point incommodés, toutes ces autorités ne peuvent cependant contre-balancer le poids de celles qu'on leur oppose, & qui prouvent que toutes les especes de ciguë sont plus ou moins venimeuses. Le meilleur antidote est le vinaigre, même l'acide de limon, en guise de vomitif, avec de l'oximel tiede, en quantité suffisante pour faciliter le vomissement. On prétend que la thériaque dans de l'eau-de-vie est une espece de contre-poison.

Les feuilles de ciguë, employées extérieurement, sont adoucissantes & résolutives: les Apothicaires en préparent un emplâtre qui passe pour un bon fondant. Les cataplasmes de ciguë pilée avec des limaçons, & malaxée avec les quatre farines résolutives, sont vantés pour les douleurs de goutte & de sciatique.

La petite ciguë, *athusa*, qu'on substitue à la précédente dans les boutiques pour l'usage externe, differe de la premiere, non-seulement en ce qu'elle est plus petite, que sa tige n'est point marbrée de taches rougeâtres, & que son odeur n'est pas si forte, mais encore parce qu'elle est, dit M. *Deleuze*, d'un genre différent. Elle porte à la base de chacune des petites ombelles partiales une demi-fraise de trois feuilles étroites, longues & rabattues. Ses graines sont arrondies & striées. Ses propriétés sont un peu inférieures à celles de la grande ciguë. On a nommé cette derniere le *persil des fous*, par la grande ressemblance de ses feuilles avec celles du persil; ressemblance qui a trompé quelques personnes, & leur a été funeste. Voici ce que rapportent plusieurs Auteurs des mauvais effets de la petite ciguë: elle trouble l'esprit, excite des vertiges, des convulsions, des délires, des accès de frénésie ou de manie; elle rend les extrémités froides, donne le hoquet, le *colera morbus* & la diarrhée. On lit dans les

les Mémoires de la Société Royale de Montpellier, que la ciguë, comme beaucoup d'autres plantes aussi nuisibles, est un poison froid, narcotique qui s'attache au genre nerveux, & qui agit sur la masse du sang en dissolvant & non en coagulant. On trouve dans les mêmes Mémoires, 24 Mai 1708, une observation, ou plutôt l'histoire de presque toute une famille qui fut empoisonnée pour avoir mangé une farce faite avec des œufs, de la mie de pain & de la petite ciguë qu'on avoit prise pour du persil. On ouvrit le cadavre du pere de cette famille, & on trouva une sérosité noirâtre dans l'estomac, le foie dur & tirant sur le jaune, & la rate de couleur livide; le corps n'étoit point enflé, la bouche étoit noire.

Quelques Médecins avoient fait usage autrefois de la ciguë intérieurement pour plusieurs maladies: l'usage en étoit tout-à-fait tombé dans l'oubli, lorsque M. *Storck*, Médecin à Vienne en Autriche, renouvela l'usage de ce remede, qu'il a employé pour guérir des squirres, des ulceres malins & des cancers invétérés. C'est dans son ouvrage qu'il faut voir le détail du succès de ses remedes, sur-tout dans les maladies scrofuleuses. Il a employé des pilules, faites avec le suc de la grande ciguë, exprimé, évaporé en consistance d'extrait, & mêlé avec de la poudre de ciguë. Les Médecins doivent être d'autant plus flattés de trouver, dans l'usage lent & modéré des poisons végétaux, un remede efficace aux maladies les plus rebelles, que le hasard ne semble pas avoir autant de part à ces sortes de découvertes qu'à celles du plus grand nombre des principaux secours de l'art. En un mot, l'extrait de ciguë soulage considérablement, lors même qu'il ne guérit pas. Voyez aussi la *Dissertation sur la Ciguë, par M. Joseph Ehrard. A Strasbourg, 1763.*

CIGUE AQUATIQUE, *cicuta aquatica.* Cette espece de ciguë croît dans les fossés, les étangs, & fleurit au mois de Juin. Sa tige est épaisse, creuse, cannelée, pleine de nœuds, divisée en plusieurs branches, d'où sortent des feuilles ailées, plus minces & plus tendres que celles de la ciguë. Cette plante passe pour être plus venimeuse que la ciguë ordinaire.

M. *Wepfer* a donné un Traité, imprimé à Leyde en 1733, *in*-8°. où il rapporte les effets mortels qu'a produits cette eſpece de ciguë. Ses obſervations ſe trouvent confirmées par celles de M. *Jaugeon*, qui a rapporté à l'Académie des Sciences que trois ſoldats Allemands moururent ſubitement tous trois en moins d'une demi-heure, pour avoir mangé de la *cicutaria paluſtris*, qu'ils prenoient pour le *calamus aromaticus*, propre à fortifier l'eſtomac. Il y a en effet une eſpece de *pheliandrium* ou *ciguë aquatique*, à feuilles d'ache ſauvage, qui eſt odorante, aromatique, & qui tromperoit des gens plus habiles en ce genre, que ne le ſont communément des ſoldats. M. *Haller* dit qu'il y a de l'apparence que cette ciguë n'a pas été déterminée exactement; le *phellandrium* ne paſſe pas, ſelon cet Auteur, pour deſtructif, parce que la graine eſt en uſage dans la baſſe Saxe contre les fievres intermittentes & les ulceres invétérés. Mais cette aſſertion n'eſt pas concluante.

On prétend que le poiſon de la ciguë aquatique eſt un irritant; car on trouva à l'un de ces ſoldats les membranes de l'eſtomac percées d'outre en outre, & aux deux autres ſeulement corrodées. Le remede le plus efficace contre ce poiſon, eſt d'exciter le vomiſſement, & faire enſuite ſuccéder les adouciſſans gras & huileux pour maſquer l'action des reſtes de poiſon qui n'ont pu être chaſſés par le vomiſſement. Les Kamtſchadales donnent à cette plante le nom d'*omeg*, & l'emploient contre les douleurs des reins de la maniere ſuivante. Ils enferment le malade dans une étuve, & lorſqu'il commence à tranſpirer, ils lui frottent le dos avec cette ciguë, obſervant de ne point toucher la région des reins; car, ſelon eux, le malade mourroit ſur le champ.

CIMOLÉE, *cimolea*. Terre bolaire, blanchâtre ou rougeâtre, qui ſe tiroit autrefois de Cimolis, l'une des Cyclades, aujourd'hui l'*Argentiere*, & dont les Anciens ſe ſervoient comme nous nous ſervons de la terre ſigillée. *Voyez l'article* BOL, & *celui de* TERRE SIGILLÉE.

Les habitans de l'Archipel ſe ſervent encore de celle qui eſt ſans couleur, pour blanchir le linge & les étoffes. La *cimolée* des Artiſans eſt le *moulard*. Voyez ce mot.

CINABRE NATUREL, *cinnabaris nativa*. Le cinabre eſt, en quelque ſorte, la mine de mercure la plus connue, & qui, par une mécanique accidentelle & naturelle, a été combinée dans des cavités ſouterraines avec un quart de ſon poids, même plus, de ſoufre plus ou moins pur; enſuite ſublimé par des feux locaux aux voûtes des mines où cette ſubſtance ſe trouve. Du moins le procédé dont on ſe ſert en Chimie pour en faire d'artificiel, fait préſumer que les choſes ſe paſſent ainſi.

Le cinabre natif eſt compacte & communément d'un rouge de brique, rarement d'un rouge vif, quelquefois d'un rouge d'hématite. Cette diverſité de couleur dépend de la proportion des parties terreſtres ou hétérogenes avec leſquelles le cinabre eſt mêlé: il eſt d'un tiſſu écailleux ou en ſtries, d'une peſanteur ſpécifique inégale. Si on le met en poudre, il perd ſon éclat brillant; il acquiert une couleur de carmin, & prend alors le nom de *vermillon*.

Les principales mines de cinabre ſont celles de Kremnitz en Hongrie, d'Ydria dans la Carniole, d'Horowitz en Boheme, celles de Carinthie, du Frioul & de Guançavelica au Pérou; la plus riche eſt celle d'Almaden en Eſpagne, ſur les frontieres de l'Eſtramadoure. On prétend qu'elle rapporte au Roi, tous les ans, près de deux millions de livres, & cauſe la perte de bien des hommes. *Voyez le Mémoire très-circonſtancié qu'en a donné M. de Juſſieu à l'Acad. des Scienc. ann. 1719.* Celle des Philippines en Aſie eſt la plus haute en couleur. Le Duché de Deux-ponts abonde auſſi en mines d'un cinabre qui a pour matrice des mines de fer. La mine de cinabre ſolide, ſtriée & veloutée de Mærſſchfel dans l'Electorat Palatin, contient quantité de mercure vierge coulant, & du cinabre en petits criſtaux rouges & tranſparens comme des rubis. On a exploité autrefois une mine de cinabre de couleur brunâtre, dans les environs de Saint-Lo en Normandie.

On rencontre le cinabre communément dans des matrices terreuſes, calcaires & ferrugineuſes, entrecoupées de filons de pyrites ſulfureuſes, de pierres quartzeuſes, d'argent gris, &c. Comme le ſoufre minéraliſe

presque toutes les substances demi-métalliques & métalliques, & qu'il a beaucoup d'affinité avec le mercure, on conçoit aisément leur combinaison. On peut révivifier le mercure, c'est-à-dire le débarrasser de ses entraves, au moyen d'un intermede qui ait plus d'affinité avec le soufre minéralisateur. On en trouve le procédé décrit dans notre *Minéralogie*, dans le *Dictionnaire de Chimie*, &c. & dans le Mémoire du savant Naturaliste cité ci-dessus. Dans ce même Mémoire on trouve la maniere de s'assurer si un minéral contient du mercure, ou est un vrai cinabre. Il faut en faire rougir au feu un petit morceau; & lorsqu'il paroît couvert d'une petite lueur bleuâtre, le mettre sous une cloche de verre, au travers de laquelle on regarde si les vapeurs se condensent sous la forme de petites gouttes de mercure, en s'attachant au verre, ou en découlant le long de ses parois. Ce même Auteur nous donne aussi un moyen de reconnoître si le cinabre a été falsifié; c'est par la couleur de sa flamme, lorsqu'on le met sur des charbons ardens. Si elle est d'un bleu tirant sur le violet & sans odeur, c'est une marque que le cinabre est pur; si la flamme tire sur le rouge, on aura lieu de soupçonner qu'il a été falsifié avec du *minium*; si le cinabre fait une espece de bouillonnement sur les charbons, il y aura lieu de croire qu'on y a mêlé du sang de dragon.

Le *cinabre naturel* est le *minium* des Anciens; le *minium* des Modernes est une chaux rouge de plomb: Pline dit qu'on s'en servoit dans la peinture; aux grandes fêtes on en frottoit le visage de la statue de Jupiter, & les Triomphateurs s'en frottoient tout le corps, apparemment pour se donner un air plus sanglant & plus terrible. Par *cinabre artificiel* ils entendoient une substance sableuse, qui, selon Théophraste étoit d'un rouge très-vif & fort brillant, laquelle se trouvoit dans l'Asie mineure, dans le voisinage d'Ephese. On en séparoit par des lavages faits avec soin la partie la plus déliée. Aujourd'hui, par *cinabre artificiel*, on entend un mélange de mercure & de soufre sublimés ensemble par la violence du feu. Cette substance doit être d'un beau rouge foncé, disposé en longues stries luisantes. Ce

cinabre factice est plus pur, & doit être préféré au naturel.

On se sert du cinabre factice en poudre, sous le nom de *vermillon*, pour l'usage de la peinture. Pris intérieurement, c'est un tempérant: on en fait des fumigations mercurielles, très-utiles pour la guérison des maladies vénériennes: ces vapeurs pénetrent dans l'intérieur par les pores cutanés, & produisent des effets semblables à ceux du mercure administré par friction. *Voyez les mots* MERCURE *&* SOUFRE.

CINANCHINE. *Voyez* GARANCE PETITE.

CINIPS ou CYNIPS. Nom d'un genre d'insectes très-intéressans par leur forme & leur instinct. Le cynips, ce petit animal pourvu des organes nécessaires à sa subsistance, à ses besoins, à ses plaisirs & à la multiplication de son espece, emploie beaucoup d'adresse & de précaution pour mettre en sureté sa progéniture. On observe que son ventre est armé d'un aiguillon dont le jeu admirable s'exécute par une espece de ressort caché dans l'intérieur du ventre. Tel est l'instrument dont le cynips se sert pour percer l'épiderme de la feuille, ou pour pénétrer dans le corps des chenilles, à dessein d'y déposer ses œufs. La nature qui agit toujours en mere, veille à la reproduction des êtres; aussi elle n'abandonne pas cette postérité future, qui semble avoir été jetée au hasard. L'œuf déposé dans la nervure de la feuille, occasionne une extravasion des sucs végétaux. De là naissent ces fausses petites pommes, ces galles & autres excroissances de différentes formes, dans lesquelles le ver éclos trouve la nourriture & le logement. Roulé en boule dans son appartement étroit, obscur, mais propre, commode & à l'abri de l'intempérie de l'air & de tous les dangers, il n'a de mouvement progressif qu'à la faveur des mamelons dont il est pourvu sur le dos, & qu'il fait sortir ou rentrer à sa volonté. Est-il parvenu à son dernier accroissement, il se change en chrysalide, s'ouvre une porte, déploie ses ailes & prend son essor. C'est ainsi qu'il devient habitant d'un autre élément.

Le *cynips du saule*, par un instinct particulier, quitte son logement avant de se changer en chrysalide, se ca-

che dans la terre, & s'y file une coque ferme, dans laquelle il fubit fa métamorphofe.

Les chenilles, les pucerons font choifis quelquefois par le cynips pour être dépofitaires de fes œufs. Ce dépôt leur eft fatal. Le ver en fortant de l'œuf, vit, comme la mouche ichneumone à antennes vibrantes, aux dépens de fon hôte. *Voyez Ichneumon.* Voici un trait de parafite, plus extraordinaire encore. Il arrive fouvent que le ver de l'ichneumon qui dévore la chenille, eft, à fon tour, dévoré par le ver du cynips.

De ces fortes de mouches ou cynips, les uns fe changent en infectes ailés fous la peau de la chenille ou du puceron, & n'en fortent que pour voler. D'autres quittent leur logement cadavéreux, & fe cachent fous des feuilles pour fubir leur métamorphofe. Il y a des cynips qui, dans l'état de ver, c'eft-à-dire de larves, ne fe donnent aucun logement; mais en revanche leurs chryfalides cachées fous les feuilles, & fouvent en grand nombre, les unes à côté des autres, font couvertes d'une cuiraffe qui les défend mieux de l'infulte. Devenus habitans de l'air, ils ne vivent plus que pour s'accoupler & fatisfaire au vœu de la nature. La femelle fécondée va dépofer fes œufs aux endroits que fon inftinct maternel lui indique... On obferve que dans la nature tout eft au mieux poffible. Par ce qui précede, on voit que le nom de cynips a été donné à un genre de mouches dont les familles font très-nombreufes; & la plupart des infectes de ce genre ont des couleurs fort brillantes, quelques-unes ont même un éclat très-vif, & femblent le difputer pour la beauté avec l'or & les émeraudes; tels font les cynips dorés, le porte-or & plufieurs autres. Quelques efpeces dont les couleurs font plus obfcures, fe font remarquer par la propriété qu'elles ont de fauter prefque auffi vivement que les puces.

Le *bedeguar*, excroiffance que l'on remarque fouvent fur les rofiers fauvages, doit fon origine aux larves de cynips. *Voyez* BEDEGUAR.

Les *mouches cynips* different des *mouches à fcie* par plufieurs caracteres; par la petiteffe, par la forme des antennes, qui font rondes, cylindriques, d'égale grof-

ſeur dans toute leur longueur, & briſées & coudées dans leur milieu, où elles forment un angle plus ou moins aigu. Nous avons dit qu'elles ſont armées d'un aiguillon creuſé comme une tariere, garni de pointes ſur les côtés, comme le ſeroit un fer de fleche; ce qui a fait donner par quelques Naturaliſtes, à ces mouches, le nom de *mouches à tariere.* Cet aiguillon eſt remarquable par ſa poſition: il n'eſt pas placé préciſément à l'extrémité du ventre, comme dans pluſieurs autres inſectes; mais en deſſous, entre deux lames que forme le ventre de cet inſecte. La larve de cette mouche reſſemble à un ver blanc, à tête brune & écailleuſe.

CIPRÈS. *Voyez* CYPRÈS.

CIRCÉE ou HERBE DE SAINT ÉTIENNE; *circæa.* Sa racine eſt longue, rampante & noueuſe; ſes tiges grêles, velues, moelleuſes, & hautes d'un pied: ſes feuilles dentelées par leurs bords & pyramidales; ſes fleurs ſont en épis longs. A ces fleurs ſuccedent des fruits pyriformes, hériſſés & contenant des ſemences longuettes. Cette plante croît dans les lieux ombrageux & humides: elle eſt réſolutive & vulnéraire. On la nomme *Circée*, ou *Herbe des Magiciennes*, de ce qu'elle s'attache fortement aux habits au point d'arrêter les hommes, de même que la circée de la fable let attiroit par ſes enchantemens.

CIRE, *cera.* Matiere tirée des végétaux, & élaborée dans le corps des abeilles. Nous avons dit au mot ABEILLES, à l'article de la *Récolte de la Propolis & de la Cire*, la maniere dont les abeilles en font la récolte ſur la pouſſiere des étamines; & au même mot, p. 43, nous avons expoſé les uſages de la cire dans les Arts & dans la Médecine. On ſait que la chaleur qui regne dans les ruches, altere la cire, la fait jaunir. Il nous reſte à dire que l'art de ramener la cire à ſon premier état de blancheur, conſiſte à la diſpoſer de maniere qu'elle ſoit preſque toute en ſurface, afin que l'action combinée de l'air & du ſoleil, diſſipe les parties étrangeres qui la coloroient. Il y a des cires qui ſont plus difficiles à blanchir: on ne peut ſurtout parvenir à blanchir celles des pays de vignoble.

La cire eſt devenue d'une ſi grande néceſſité pour les Arts & les beſoins de la vie domeſtique, qu'il s'en faut de beaucoup que l'Europe même en puiſſe fournir aſſez pour notre conſommation. Nous en tirons de Barbarie, de Smyrne, de Conſtantinople, d'Alexandrie, des Iles de l'Archipel, & ſur-tout des pays du Nord, où les mouches à miel ſont très-multipliées. On eſtime la conſommation qui ſe fait en France de cire étrangere, à plus d'un million de livres peſant. Ces conſidérations ne doivent-elles pas engager à chercher les moyens de multiplier les mouches à miel dans pluſieurs de nos Provinces, où ce n'eſt point la matiere premiere qui nous manque, mais ſeulement les ouvriers néceſſaires pour la mettre en œuvre.

On peut voir au mot ARBRE DE CIRE, ce que nous avons dit de la *cire de la Louiſiane*, & de la *cire de la Chine*.

CIRI-APOA. Cancre qui ſe trouve dans le fond des eaux ſalées du Bréſil. C'eſt le *xirica* de Cayenne; ſa chair eſt d'un fort bon goût. *Voyez* CERIQUE.

CIRIER. *Voyez* ARBRE DE CIRE.

CIRON, *acarus*. Genre d'inſecte aptere, ſans ailes, ordinairement très-petit, qui a un corps rond, deux yeux, huit pieds, & les jambes compoſées de huit articles, la tête pointue. On compte vingt-huit à trente eſpeces de cirons: nous rapporterons ici les plus communes, à commencer par celui qui s'inſinue entre l'épiderme & la peau de l'homme.

Le ciron eſt à peine de la groſſeur d'une lente, eſpece de vermine qui croît dans les chevenx: ſa figure eſt ronde, difficile à diſtinguer, tant elle eſt petite, même avec le ſecours du microſcope. Son corps inſécable en apparence, eſt cependant partagé en douze anneaux, dont le premier contient la tête; il s'en ſert pour ronger ſeulement les ſubſtances animales, car les cirons qui vivent de ſubſtances végétales ſont différens, ainſi que ceux de pluſieurs autres eſpeces, dont les unes s'attachent à des inſectes, d'autres à des oiſeaux, & d'autres à des quadrupedes. Celui dont nous parlons, ne paroît s'attacher qu'à l'homme: on le trouve

quelquefois dans les pustules de la gale, dans celles qui sont occasionnées par la petite vérole, & à la suite de longues maladies, ou dans les dents cariées; il cause des démangeaisons très-incommodes; c'est au moyen de ses pieds de devant qu'il fait des sillons sous la peau, comme les taupes en font dans la terre; il naît non seulement aux pieds, mais encore aux mains. Selon *Swammerdam*, il sort tout parfait de son œuf, il fait naître des vessies dans les endroits où il se trouve, & suit les rides de la peau; tantôt il se repose, tantôt il ne semble travailler que pour causer des démangeaisons avec prurit. On peut en retirer ces insectes avec une pointe d'aiguille. Alors ils restent immobiles: en les rechauffant avec l'haleine, ils reprennent leur activité & courent très-vîte. Ils se logent aussi dans les vêtemens des galeux, dont on doit s'interdire toute communication. Il n'y a que les odeurs fortes & pénétrantes qui détruisent cet incommode insecte; heureusement qu'il n'est pas si dangereux que la *chique des Antilles*. Voyez ce mot.

Une autre espece se trouve dans les vieux paniers d'osier & les boulins des colombiers; ses pieds sont au nombre de huit; il marche à reculons & se nourrit de vermines qui se rencontrent dans les vieux bois; mais cet insecte n'est point du genre du ciron, dont il differe par la forme singuliere de ses antennes, qui sont fort grandes relativement au reste du corps, & qui, comme le dit M. *Deleuze*, ont la forme des pinces du scorpion. Les insectes suivans sont des especes de cirons: celui des jardins va en troupes; il est beaucoup plus gros que celui des oiseaux, & notamment que celui du pinçon, dont M. *Géer* a parlé dans les Actes de Stockholm: ce dernier est si petit qu'on ne peut le voir sans une loupe: le ciron des moutons varie pour la couleur, & gâte beaucoup leur laine. Celui des bœufs & des chiens est ovale, blanchâtre & orné d'une tache noire: celui de la vieille farine & du fromage est assez semblable à celui qui se trouve dans la peau de l'homme, mais il est un peu plus grand: celui des scarabées & des vers à soie, réside sous la poitrine ou entre les cuisses de ces insectes: il

eſt de couleur rouſſe, & marche très-vîte. Celui des arbres eſt très-commun; il ne court pas moins vîte.

CIRQUINÇON ou CIRQUINSSON. C'eſt le tatou à dix huit bandes. *Voyez à l'article* ARMADILLE.

CISTE, *ciſtus*. Le ciſte eſt un joli arbriſſeau dont il y a pluſieurs eſpeces qui different par la forme de leurs feuilles; ces arbriſſeaux croiſſent naturellement en Provence, en Eſpagne, en Italie, & dans les îles de l'Archipel. On peut les élever ici dans les boſquets printaniers; ils font un très-bel effet par leurs fleurs, aſſez ſemblables aux roſes, auxquelles ſuccedent des capſules qui contiennent de petites ſemences rondes. La fructification eſt eſſentiellement la même que celle de l'*héliantheme*, & on les range, dit M. *Deleuze*, ſous un même genre qui comprend pluſieurs autres eſpeces. Les ciſtes conſervent leur verdure pendant l'hiver, & les moins délicats peuvent être mis dans les boſquets de cette ſaiſon. C'eſt ſur le ciſte qui croît en Cypre, en Candie, en Grece & en Italie que l'on recueille le *ladanum*, ſubſtance réſineuſe que l'on vend dans les boutiques ſous le nom de *labdanum* & de *loden* des Arabes; auſſi a-t-on donné à ce petit arbriſſeau le nom de *ciſtus ledon* ou *ciſtus ladanifera Cretica*.

Tournefort nous a appris dans ſon voyage du Levant la maniere dont on fait préſentement la récolte du ladanum, ſubſtance qui étoit très-précieuſe du temps de *Pline*, de *Dioſcoride*, de *Théophraſte* & de *Belon*. Les Moines Grecs, les Caloyers & même certains Payſans, ſe tranſportent pendant la plus grande ardeur de la canicule ſur les montagnes qui ſont auprès de la Canée, autrefois le fameux Cydon, Capitale de l'île de Crete, ſur les montagnes de l'île de Candie, entr'autres au pied du Mont Ida, & autres îles de l'Archipel. Pour faire cette récolte, ils ſont armés de fouets formés d'un grand nombre de lanieres de cuir en forme de frange attachées au bout d'une perche. Ils les paſſent & repaſſent ſur les ciſtes; la matiere réſineuſe qui tranſpire alors de tous les pores de la plante, s'attache à ces cuirs, dont ils la détachent en les grattant. On eſtime qu'un homme en peut recueillir

deux livres par jour : cette ſubſtance réſineuſe eſt le *labdanum* pur ; alors elle eſt en maſſe, molle, gluante, inflammable, d'un gris noirâtre, d'une odeur agréable & d'un goût âcre, balſamique : on nous l'envoie dans des peaux ou veſſies : c'eſt la meilleure. Dans le commerce, il s'en trouve d'une autre ſorte en pains tortillés, durs, fragiles, s'amolliſſant cependant à la chaleur ; d'une odeur foible, mélangé avec du ſable noir ferrugineux très-fin, & avec des réſines odorantes, à bon marché, qu'on a fait fondre enſemſemble : c'eſt celui-là que l'on nomme *labdanum in tortis*, & qu'on ſubſtitue ſi communément au vrai *labdanum.*

Autrefois on recueilloit le labdanum en peignant la barbe & les poils des jambes des chevres qui avoient brouté le ciſte, & auxquels cette matiere graſſe étoit adhérente par ſa viſcoſité ; & comme il y reſtoit toujours quelques brins de poil, les Marchands nommoient alors cette réſine *labdanum en barbe.*

Le labdanum appliqué extérieurement eſt réſolutif, intérieurement, il eſt aſtringent. Les Dames Grecques & Circaſſiennes portent ſouvent à la main des boules de labdanum mêlé avec de l'ambre & du maſtic en larmes, & s'en ſervent pour les flairer, c'eſt un parfum agréable. Ces boules de labdanum ſont utiles contre l'air peſtilentiel ; en Turquie on fait entrer le labdanum dans la compoſition des taliſmans ſoporifiques uſités dans les ſérails Muſulmans & Tartares, moins pour ſe rendre propice le Dieu Morphée, que pour cauſer une ſorte de léthargie ou d'engourdiſſement aux veſtales à qui on ne veut pas décerner les honneurs du mouchoir ; on ſait que ce refus leur cauſeroit un grand chagrin. Les Parfumeurs préparent une huile odorante de labdanum : on le fait entrer dans la compoſition des paſtilles. En Eſpagne, où cet arbriſſeau croît auſſi, les Payſans en retirent par ébullition cette ſubſtance réſineuſe, mais qui eſt la moins eſtimée de toutes.

Il s'attache aux racines des ciſtes une plante paraſite aſſez ſemblable à la *joubarbe* ou à l'*orobanche*, auſſi l'a-t-on nommée *hypociſte.* Cette plante s'éleve à trois

ou quatre pouces de hauteur ; sa tige est charnue, de couleur jaunâtre, d'un goût astringent, couverte de petites écailles épaisses. Les fleurs qui naissent à l'extrémité des branches ressemblent au calice de la fleur du grenadier ; de son milieu s'éleve un pistil terminé par un globule cannelé, dont les globules en s'ouvrant jettent une poussiere très-fine ; ainsi cette partie tient lieu de pistil, d'étamines & de sommets. A la fleur succede un fruit mou, plein d'un suc visqueux, gluant, limpide, fade, & rempli de graines fines comme de la poussiere. Ce globule cannelé reste toujours attaché à ce fruit qui est sphérique. C'est le suc de ce fruit, qui après avoir été exprimé & séché au soleil, jusqu'à consistance d'extrait, donne ce suc noir, d'un goût austere, qu'on nous apporte de Provence, de Languedoc, des pays Orientaux, & qui est connu sous le nom d'*hypociste*. Ce suc a les vertus de l'*acacia*, c'est un puissant astringent.

CISTELE, *cistela*. Le caractere de ce genre d'insectes, ainsi nommé par M. *Geoffroy*, consiste dans la forme de ses antennes, qui vont en grossissant de la base à l'extrémité, & dont les articles ou anneaux, en approchant de cette extrémité, deviennent de plus en plus perfoliés, ou composés de lames aplaties, transverses & percées ou enfilées par leur milieu: une autre partie de son caractere est tirée de la forme de son corselet sans rebord & conique ; on ne connoît rien sur l'histoire de ce genre ; c'est un sujet d'observations: on sait seulement que ce petit insecte retire sa tête sous son corselet comme la *vrillette*. Voyez ce mot.

CITERNE. Nom donné à un réservoir souterrain préparé quelquefois par la nature, mais plus souvent construit par l'art, où l'eau de pluie destinée pour les divers besoins de la vie va se ramasser. On ne peut se passer de citernes dans plusieurs pays maritimes, & dans quantité d'endroits de l'Asie, & d'autres parties du monde. Comme l'eau de toute la Hollande est saumache, quantité de maisons ont des citernes construites avec un soin, un goût & une propreté admirables. Mais la plus belle citerne connue, se trouve à Constantinople. Les voûtes de ce réservoir portent sur

deux rangs de deux cents douze piliers chacun ; ces piliers, qui ont deux pieds de diametre, ſont plantés circulairement, & en rayons qui tendent à celui qui eſt au centre.

L'eau de citerne eſt ordinairement une des meilleures de celles dont on peut uſer, ſoit pour boire, ſoit pour le blanchiſſage, ſoit pour les teintures ; parce qu'elle n'eſt que peu ou point empreinte de parties terreuſes comme les autres *eaux*. Voyez les moyens que M. *de la Hire* donne pour pratiquer en tout pays des citernes, &c. *Mémoires de l'Académie des Sciences 1703.*

CITLI, eſt le même animal que le *tapeti* ou *tapiti*. *Voyez ce dernier mot.*

CITRINELLE ou TARIN. *Voyez ce mot.*

CITRONNELLE. *Voyez au mot* MELISSE & l'article *Aurone*. On donne auſſi dans quelques endroits, le nom de *citronnelle* au *ſyringa*.

CITRONNIER, *citreum vulgare*. C'eſt un petit arbre toujours vert, & qui ne devient que médiocrement haut dans nos jardins ; ſa racine eſt branchue, & s'étend en tout ſens, ligneuſe, couverte d'une écorce jaune en dehors, blanche en dedans. Le bois du tronc de cet arbre eſt blanc & dur, ſon écorce eſt d'un vert pâle, ſes branches ou rameaux ſont nombreux, longs, fort pliants, revêtus d'une écorce unie & verte. Ses feuilles ſont ſimples, ſans talon, longues, larges, reſſemblantes à celles du laurier, mais plus charnues, dentelées en leurs bords, d'une belle couleur verte, luiſante, d'une odeur forte & contenant beaucoup d'huile. Sa fleur naît au ſommet des rameaux, où elle forme un bouquet ; elle eſt en roſe à cinq feuilles, diſpoſées en rond, de couleur blanche purpurine, d'une odeur agréable, douceâtre, elle eſt ſoutenue par un calice rond & dur.

A cette fleur, ſuccede un fruit oblong ou ovale, quelquefois ſphérique, gros ordinairement comme une poire de moyenne groſſeur, couvert d'une écorce raboteuſe & inégale, charnue, épaiſſe, d'abord verdâtre, enſuite citrine, d'une odeur très-agréable & d'un goût aromatique piquant. La chair en eſt épaiſſe, car-

tilagineuſe, d'une acidité agréable & légérement odorante, partagée intérieurement en pluſieurs loges, pleines d'un ſuc acide contenu dans des véſicules membraneuſes : chaque fruit contient quelquefois plus de cent cinquante graines renfermées dans la moelle véſiculaire; elles ſont oblongues, pointues des deux côtés, renfermant une amande blanchâtre un peu amere : quelques-uns de ces fruits peſent quatre, ſix & neuf livres, & quelquefois beaucoup plus.

On voit ſouvent le printemps confondu agréablement avec l'automne ſur cet arbre, qui eſt chargé de fleurs & de fruits, dont les uns tombent par la maturité, tandis que les autres commencent à mûrir, & que d'autres même ne commencent qu'à paroître; mais l'automne eſt le temps où l'on en recueille davantage. On cultive cet arbre dans les pays chauds, en Italie, en Provence, en Languedoc & en Portugal.

Il paroît par le Traité d'*Ebembitar* (de l'an 1187.) traduit de l'Arabe en Latin, &c. que le citronnier a été apporté d'abord de l'Aſſyrie & de la Médie en Grece, & de là dans les Provinces méridionales de l'Europe : c'eſt pourquoi ſes fruits ſont appelés en latin *mala medica, mala aſſyria* : on les appelle *citrons* en françois. (Il eſt bon d'obſerver que ce qu'on appelle communément *citron* à Paris, eſt le *limon* de toutes les Provinces de la France, de tous les pays de l'Europe, & des Botaniſtes, tant anciens que modernes). Les Romains appeloient auſſi les citrons *malum medicum*, ſoit à cauſe qu'ils venoient de la Médie, ſoit à cauſe de leur vertu médicinale; car ces fruits étoient en grande réputation chez les Anciens : il paroît même, par le ſecond livre des Géorgiques, qu'on s'en ſervoit contre les prétendus enchantemens.

On cultive auſſi le citronnier à la Chine, aux Indes Orientales & Occidentales; mais dans les pays du Nord il donne des fruits bien inférieurs à ceux des climats chauds. Les Botaniſtes en diſtinguent dix eſpeces principales, quoiqu'ils n'ignorent pas que les Jardiniers de Genes, qui en eſt la grande pépiniere pour l'Europe, ſont ſi curieux d'étendre cette variété, qu'ils l'augmentent tous les jours. L'eſpece de citron-

nier la plus eſtimée eſt celle de Florence, dont chaque citron ſe vend à Florence même cinquante ſous de notre monnoie : on en envoie en préſent dans les différentes cours de l'Europe. Cette eſpece particuliere ne peut venir dans ſa perfection que dans la plaine qui eſt entre Piſe & Livourne ; & quoiqu'on ait tranſporté ces ſortes de citronniers du lieu même en divers autres endroits choiſis d'Italie, ils perdent toujours infiniment de cet aromate, de cette fineſſe de goût que leur donne le terroir de cette plaine.

On ne mangeoit point encore de citron du temps de Pline, l'uſage en commença du temps de Galien & d'Apicius ; celui-ci nous a conſervé la maniere dont on l'accommodoit.

Aujourd'hui toutes les parties du citron, l'écorce, tant intérieure qu'extérieure, la chair, la pulpe ou le ſuc, & les graines ſont d'un excellent uſage dans nos alimens & en médicamens : on ſert les citrons ſur les tables pour aſſaiſonner les viandes de leur ſuc : coupés par tranches & mêlés avec du ſucre, ils procurent bonne bouche, appaiſent la ſoif, réveillent l'appétit & aident la digeſtion. Le citron eſt alexipharmaque, & ſon ſuc eſt antiſcorbutique. Tel eſt le témoignage des Hollandois, qui, au retour des longs voyages qu'ils font ſur mer dans les contrées éloignées, ſont guéris auſſitôt qu'ils peuvent aborder en Portugal, & avoir des citrons ou des oranges. On tire le ſel eſſentiel du citron en faiſant évaporer ſon ſuc juſqu'à conſiſtance de ſirop clair. Ce ſuc ſimplement exprimé du citron, eſt acide par excellence, on en fait de la limonade avec de l'eau & du ſucre : ce breuvage factice eſt devenu tellement à la mode, qu'il a eu l'honneur de donner ſon nom en 1673 à une Communauté de la ville de Paris. La limonade à l'angloiſe, celle dont on conſomme une ſi grande quantité dans les îles de l'Amérique, eſt compoſée de vin de Canarie, de jus de limon, de ſucre, de girofle, de cannelle & d'un peu d'eſſence d'ambre ; c'eſt une boiſſon délicieuſe. La limonade ſimple eſt non-ſeulement une boiſſon très-agréable & propre à rafraîchir & déſaltérer dans l'état de ſanté ; mais ſelon M. *Bourgeois*, elle eſt auſſi très-utile dans toutes les

especes de fievres, sur-tout dans les putrides, bilieuses & malignes : elle calme l'effervescence du sang, elle prévient & corrige sa trop grande dissolution; elle détruit les levains putrides & bilieux, tant dans les premieres que dans les secondes voies; elle soutient les forces des malades, & éteint la soif brûlante qui les tourmente. Le suc de citron dans lequel on fait dissoudre le sel d'absinthe, est un spécifique des plus assurés pour calmer les vomissemens, sur-tout s'ils ont pour cause une bile âcre qui regorge dans le *duodenum* & dans l'estomac; on en prend deux cuillerées à café toutes les demi-heures.

L'écorce du citron est composée d'une infinité de vésicules remplies d'une huile essentielle; elle est fort odorante & aromatique, ce qui la rend vermifuge & cordiale : on la confit avec le sucre, & on la sert au dessert avec les autres confitures. Des personnes font une liqueur de citron ou *eau de citronnelle*, fort agréable au goût avec les zestes ou l'écorce jaune du citron frottés contre un morceau de sucre, l'eau de vie & le sirop de sucre : cette liqueur ou espece de ponche est d'un parfum doux & gracieux. On tire de l'écorce l'huile essentielle, soit par la distillation, ou en l'exprimant entre les doigts sur une glace ou dans un entonnoir de verre : *l'eau sans pareille*, ce fluide aromatique si connu, n'est autre chose que de l'esprit de vin chargé d'une petite quantité d'huile essentielle de citron, que l'on dissout goutte à goutte & en tâtonnant, jusqu'à ce qu'on ait atteint au degré de parfum le plus agréable. On fait un sirop avec le suc de citron & le sucre, qui est fort agréable & salutaire aussi pour appaiser le bouillonnement du sang. Avec la pulpe ou la moelle acide du citron, on fait une conserve antiscorbutique : les graines sont vermifuges. Dans le temps des maladies épidémiques, on larde en tout sens un citron de clous de girofle, & on le porte dans sa poche pour le sentir souvent, afin de se garantir de la contagion.

Il y a, dit-on, des citrons qui sont en même-temps oranges, c'est-à-dire, que certain nombre de côtes différentes, ou plutôt de coins solides continués jusqu'à l'axe du fruit, sont d'orange & les autres de citron. Est-ce

Eſt-ce un effet de l'art, ou ſont-ce des eſpeces particulieres, ou plutôt ce fait ne doit-il pas être compté au nombre des fables ?

Il eſt parlé dans les *Ephémérides d'Allemagne* de citrons monſtrueux en forme de mains : on lit auſſi dans les *Let. Edif. tom.* 20, *pag.* 301, que le Pere d'*Entrecolles* nous a envoyé de la Chine la figure d'un citron nommé *main de Dieu* par les Chinois, & dont ils font grand cas pour ſa beauté & pour ſon odeur. Ce fruit eſt tel par ſa forme, qu'on croit voir les doigts d'une main qui ſe ferme. Cette forme viendroit-elle de cauſes particulieres qui auroient changé ſon eſpece ? Voici une autre ſingularité bien plus étrange, dont parlent quelques Auteurs ; c'eſt d'un citron renfermé dans un autre, *citrum in citro*. Nous avons vu auſſi une noix contenue dans une autre, & un œuf renfermé dans un autre ; mais pour expliquer la cauſe de ce fait dans le citronnier, il ne ſuffit pas de dire que deux boutons naiſſant d'une même queue fort près l'un de l'autre, les chairs ſe confondent à cauſe de leur trop grande proximité : ceci ne produiroit qu'un fruit double ou jumeau & accouplé.

Il y a une autre eſpece de citron qu'on appelle *citron doux ;* ſon goût eſt aſſez fade, on ne l'eſtime guere, ſi ce n'eſt par ſa beauté : car il eſt ordinairement plus gros que le citron commun.

L'eſſence de *cédra* ou *bergamote*, ſi odorante, ſi eſtimée dans nos parfums, eſt tirée d'une eſpece de citron d'Italie nommé *bergamote*, dont on dit que l'origine vient de ce qu'un Italien de Bergame s'aviſa d'enter une branche de citronnier ſur le tronc d'un poirier bergamote ; les citrons adultérins qui en ſont provenus tiennent du citronnier & du poirier. L'inventeur fit un ſecret de cette découverte pendant long-temps, & en fut enrichi. La bergamote eſt une orange rouge en forme de poire, bien différente du cédra. Cette origine du *citron bergamote* ne paroît pas encore vraiſemblable, car les greffes en général ne peuvent réuſſir que lorſqu'il y a un rapport immédiat pour le mouvement de la ſeve, & entre les arbres que l'on greffe l'un ſur l'autre ; il ſe préſente ici des caracteres eſſentiels bien

différens entre ces deux eſpeces d'arbres, l'un reſtant toujours vert, & l'autre perdant ſes feuilles pendant l'hiver.

On fait de ces fruits une confiture liquide, & une confiture ſeche; ils ſont entiers dans la liquide, & par quartiers dans la ſeche. C'eſt avec l'écorce ſuave du citron-bergamote qu'on garnit l'intérieur des boîtes appelées *bonbonnieres*.

Des perſonnes pour tirer l'eſſence de cédra, en preſſent les zeſtes ou écorces minces extérieures dans un vaiſſeau de verre dont l'orifice eſt étroit : cette manœuvre eſt longue; l'huile eſſentielle en eſt à la vérité plus éthérée, plus odorante; mais l'on procede communément par voie de diſtillation pour tirer cette huile eſſentielle. L'*eau de cédra* entre dans la compoſition de celle des Barbades. Il nous reſte à parler du *bois de citronnier* des Anciens, qui étoit très-rare & très-eſtimé à Rome : c'étoit ou la grandeur des meubles qu'on en faiſoit, ou la beauté des ondes & des nœuds qui le rendoient ſi précieux. On prétend qu'on y ſubſtituoit quelquefois le bois de cédre. Aujourd'hui ce que l'on entend par *bois de citron*, eſt le *bois de roſe de la Guiane*. Voyez ce mot.

CITRON DE TERRE. *Voyez à l'article* KARATAS.

CITRONNELLE. *Voyez à l'article* AURONE.

CITROUILLE ou PASTEQUE, *citrullus*. C'eſt une plante potagere & cucurbitacée que l'on cultive dans les jardins: on la regarde comme une eſpece *d'anguria*. Ses racines ſont menues & chevelues; elle répand ſur terre des ſarmens fragiles, rampans, velus, garnis de grandes feuilles découpées profondément en pluſieurs lanieres, rudes & hériſſées. Il ſort des aiſſelles des feuilles, des vrilles & des pédicules qui portent des fleurs jaunes en cloche, auxquelles ſuccedent des fruits ronds, charnus, couverts d'une écorce aſſez dure, mais unie & liſſe, d'un vert foncé tacheté de blanc, enſuite jaunâtre. Ce fruit eſt ſi gros, que ſouvent un homme ne peut l'embraſſer. La chair de la citrouille ordinaire eſt d'un blanc rougeâtre, & d'une ſaveur douce, agréable. Sa graine eſt une amande blanche, agréable au goût, & contenue dans une ſubſtance fon-

gueuſe qui eſt au milieu du fruit : cette ſemence eſt miſe au nombre des quatre grandes ſemences froides, qui ſont celles du *concombre*, du *melon*, de la *courge* & de la *citrouille*. Voyez chacun de ces mots. La citrouille croît ſans culture dans les pays chauds de l'Europe. On la ſeme dans le Nord, & elle y porte du fruit; mais il n'arrive jamais à une parfaite maturité. Les jardins d'Egypte ſont remplis de citrouilles, qui varient beaucoup & different les unes des autres: mais il n'y a point d'endroits où la citrouille profite mieux qu'au Breſil, & où ſa pulpe ſoit plus douce & plus ſucculente.

On appelle à Paris citrouille, le *pepo oblongus*, qui eſt une autre plante cucurbitacée & fort différente de celle qu'on vient de décrire. Ses tiges également ſarmenteuſes, s'attachent aux plantes voiſines ou à des bâtons. Ses feuilles ſont amples, découpées comme celles du figuier, attachées à des queues longues & un peu épineuſes. Ses fleurs ſont en cloche, lanugineuſes & ſafranées, un peu odorantes. Aux fleurs qui ſont nouées ſuccedent des fruits grands comme ceux du potiron, tantôt longs & pyramidaux, tantôt ronds, mais toujours charnus, boſſelés, couverts d'une écorce dure, ligneuſe, d'un vert noirâtre tacheté. La chair en eſt tendre : ils ſont creux intérieurement, comme partagés en trois quartiers. On trouve les ſemences dans la pulpe ſpongieuſe, comme dans toutes les plantes cucurbitacées.

Les citrouilles ne ſe multiplient que de graine : on la recueille lorſqu'on coupe le fruit pour s'en ſervir; on la trempe dans l'eau avant de la ſemer, pour faire avancer le germe. La citrouille ſert à faire des potages, des fricaſſées, même du pain, des beignets, & des remedes rafraîchiſſans & tempérans. Les ſemences ſont apéritives : on en tire par expreſſion une huile propre à corriger les vices de la peau & à l'amollir.

CIVADE. Nom donné à une eſpece de petite ſquille qui n'a point de cornes au front, & dont la chair eſt fade.

CIVE ou CIVETTE, *cepa ſectilis*. Plante potagere, dont les fleurs purpurines ſont ramaſſées en petits pa-

quets: elle produit beaucoup de feuilles qui sont comme de petites brindilles basses, que l'on coupe à fleur de terre, & dont on fait des fournitures de salades. On distingue trois especes de cive; la *cive de Portugal*, la *grosse cive d'Angleterre*, & la *petite* que l'on nomme *civette* ou *ciboulette :* elles ne different que par la grosseur de leurs feuilles. La racine de la cive est un assemblage de petites bulbes, comme l'échalote: quelques-uns appellent la civette, *appétit*, parce qu'elle est d'un goût plus fin que l'oignon commun. On fait avec la civette des bordures dans les potagers. L'usage est de la multiplier par les petits rejetons de son pied. Une culture ordinaire, une bonne terre, est tout ce qu'il lui faut.

CIVETTE & ZIBET, *animal zibethicum.* La plupart des Naturalistes ont cru qu'il n'y avoit qu'une espece d'animal qui fournît le parfum qu'on appelle *civette.* Nous avons vu, ainsi que M. *de Buffon*, deux de ces animaux qui se ressemblent à la vérité par les rapports essentiels de la conformation, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur; mais qui cependant different l'un de l'autre par un assez grand nombre d'autres caracteres, pour qu'on puisse les regarder comme faisant deux especes réellement différentes.

L'animal que nous appellons ici *civette*, est originaire d'Afrique, & se nomme *kastor* dans la Guinée. Le *zibet* est vraisemblablement la civette de l'Asie, des Indes Orientales & de l'Arabie. Il differe de la civette en ce qu'il a le corps plus alongé, le museau plus délié, la queue plus longue & mieux marquée de taches & d'anneaux, le poil plus court, plus mollet, point de criniere, c'est-à-dire de poil plus long que les autres sur le cou, ni le long de l'épine du dos; point de noir au-dessous des yeux ni sur les joues: caracteres particuliers & très-remarquables dans la civette.

Le zibet paroît être à M. *de Buffon* le même animal que celui qui a été décrit par M. *de la Peyronie*, sous le nom d'*animal du musc*, dans les Mémoires de l'Académie. Les différences qu'il y a observées étoient si légeres, qu'elles pourroient bien n'être que des variétés accidentelles, auxquelles les civettes doivent être plus sujettes que les autres animaux sauvages, puisqu'on les

éleve & qu'on les nourrit comme des animaux domestiques dans plusieurs endroits du Levant & des Indes.

On appelle ces animaux *chats musqués* ou *chats civettes*, *felis zibethina ;* ils n'ont cependant rien de commun avec le chat, que l'agilité du corps ; ils ressemblent plutôt au renard, sur-tout pour la tête. Ils ont la robe marquée de bandes & de taches, ce qui les fait ressembler de loin à de petites *pantheres*, dont ils different à tous autres égards. Ils ont quelque ressemblance avec la *genette*, qui, comme la civette, porte un sac dans lequel se filtre une humeur odorante ; mais dont le parfum est très-foible & de peu de durée: au contraire celui des civettes est très-fort ; celui du zibet est encore plus violent. A la fin de cet article nous parlerons de la *genette*, afin de faire mieux connoître ces animaux qui ont un si grand rapport, en les présentant, suivant notre plan ordinaire, sous un même tableau.

La *civette* & le *zibet* sont deux animaux propres aux climats chauds de l'ancien continent. Ceux que l'on trouve en Amérique y ont été transportés ; car ces animaux, sensibles au froid, n'ont pu passer d'un continent à un autre par les terres du Nord. Comme les choses que nous avons à dire de ces animaux leur sont communes, ou du moins qu'il seroit difficile de les appliquer à l'un plutôt qu'à l'autre, nous ne les désignerons plus présentement que sous le nom général de *civette.*

A l'extérieur, la civette mâle ne se peut distinguer de la civette femelle. Elles sont tellement semblables par tout ce qui se voit au dehors, qu'il n'y a même aucune apparence de distinction de sexe. Le mâle a les parties qui lui sont propres, cachées & renfermées au-dedans. Le vase ou le réceptacle de la liqueur odorante, dont l'ouverture avoit été prise par les Anciens pour la marque du sexe de la femelle, est tout-à-fait pareil dans les deux sexes.

Cette liqueur, qu'on nomme *civette*, se trouve dans une poche ou sac placé au-dessous de l'anus & entre les parties propres au sexe de chacun de ces animaux. Cette poche a une ouverture de deux pouces ou environ ; sa capacité est assez grande pour contenir un petit œuf de poule. La liqueur qu'on y trouve est une humeur de la

consistance de pommade, & dont le parfum, quoique fort, est très-agréable au sortir même du corps de l'animal. Il ne faut pas confondre cette matiere des civettes avec le *musc*, qui est une humeur sanguinolente que l'on retire d'une espece de *chevreuil* sans bois, ou de *chevre* sans cornes, qui n'a rien de commun avec les civettes, que de fournir comme elles un parfum violent.

Lorsqu'on vient à rechercher s'il n'y a point de conduits particuliers dans la civette qui apportent cette liqueur odorante, on ne découvre que des rameaux qui passent des veines & des arteres hypogastriques dans les deux sacs qui font la grande poche. Ce phénomene s'exécute donc par le seul moyen des glandes qui sont renfermées dans les sacs du réceptacle de la civette, lesquelles ont la faculté de prendre dans les arteres ce qui est propre à être converti en liqueur odorante; de même que les glandes des mamelles s'imbibent de la matiere qu'elles trouvent dans le sang, propre à recevoir le caractere du lait. Les vaisseaux qui vont au sac du réceptacle sont fort gros dans le mâle, mais à peine les peut-on appercevoir dans la femelle: aussi la civette du mâle a une odeur plus forte & plus agréable que celle de la femelle.

Comme la Nature ne fait rien en vain, cette liqueur odorante est sans doute pour ces animaux de quelque usage que l'on ignore encore. On observe seulement des muscles, dont la fonction paroît être de fermer ces poches, & de leur procurer un mouvement capable de faire sortir la liqueur odorante, dont la rétention est insupportable à ces animaux, lorsque par le temps elle a acquis une acrimonie piquante; car on a remarqué que les civettes paroissent avoir une inquiétude qui les agite & qui les tourmente, quand il s'est amassé quelque quantité de cette liqueur qu'elles s'efforcent de faire sortir.

Les civettes, c'est-à-dire la civette & le zibet, quoiqu'originaires & natifs des climats les plus chauds de l'Afrique & de l'Asie, peuvent cependant, dit M. *de Buffon*, vivre dans les pays tempérés & même froids, pourvu qu'on les défende avec soin des injures

de l'air, & qu'on leur donne des alimens ſucculens & choiſis. On en nourrit quelquefois un aſſez grand nombre en Hollande, où l'on fait commerce de leur parfum. La civette faite à Amſterdam eſt préférée par nos Commerçans à celle qui vient du Levant ou des Indes, qui eſt ordinairement moins pure. Celle qu'on tire de Guinée ſeroit la meilleure de toutes ſi les Negres, ainſi que les Indiens & les Levantins, ne la falſifioient en y mélant des ſucs de végétaux, comme du *ladanum*, du *ſtorax* & d'autres drogues balſamiques & odoriférantes.

Pour recueillir ce parfum ils mettent l'animal dans une cage étroite où il ne peut ſe tourner ; ils ouvrent la cage par le bout, tirent l'animal par la queue, le contraignent à demeurer dans cette ſituation en mettant un bâton à travers les barreaux de la cage, au moyen duquel ils lui gênent les jambes de derriere ; enſuite ils font entrer une petite cuillier dans le ſac qui contient le parfum : ils raclent avec ſoin les parois intérieures de ce ſac, & mettent la matiere qu'ils en tirent dans un vaſe qu'ils couvrent auſſi-tôt. Cette opération ſe répete deux ou trois fois par ſemaine. La quantité de l'humeur odorante dépend beaucoup de la qualité de la nourriture & de l'appétit de l'animal : il en rend d'autant plus, qu'il eſt mieux & plus délicatement nourri : en général on en peut tirer à chaque fois une dragme & demie ou deux dragmes. De la chair crue & hachée, des œufs, du riz, de petits animaux, de la jeune volaille, & ſur-tout du poiſſon, ſont les mets qu'il faut lui offrir, & varier de maniere à entretenir ſa ſanté & exciter ſon appétit : il lui faut très-peu d'eau ; & cependant il urine fréquemment.

Le parfum de ces animaux eſt ſi fort, qu'il ſe communique à toutes les parties de leur corps, & que leur poil en eſt imbu. Si on les échauffe en les irritant, l'odeur s'exalte encore davantage ; & ſi on les tourmente juſqu'à les faire ſuer, on recueille la ſueur qui eſt auſſi très-parfumée, & qui ſert à falſifier le parfum, ou du moins à en augmenter le volume.

Les civettes, continue M. *de Buffon*, ſont naturellement farouches, & même un peu féroces ; cepen-

dant on les apprivoiſe aiſément, au moins aſſez pour les approcher & les manier ſans grand danger. Elles ont les dents fortes & tranchantes ; mais leurs ongles ſont foibles & émouſſés : elles ſont agiles & même légeres, quoique leur corps ſoit aſſez épais : elles ſautent comme les chats, & peuvent auſſi courir comme les chiens ; elles vivent de chaſſe, ſurprennent les petits animaux & les oiſeaux. Leurs yeux brillent la nuit, & il eſt à croire qu'elles voient dans l'obſcurité. Lorſque les animaux leur manquent, elles ſe nourriſſent de fruits. Elles habitent volontiers les ſables brûlans, les montagnes arides. Elles produiſent en aſſez grand nombre dans leur climat ; mais quoiqu'elles puiſſent vivre dans les régions tempérées, & qu'elles y rendent comme dans leur pays natal, une liqueur parfumée, elles ne peuvent y multiplier. Elles ont la langue moins rude que le chat ; leur cri reſſemble aſſez à celui d'un chien en colere.

La civette ou cette liqueur onctueuſe qui ſe tire de ces animaux, a, lorſqu'elle eſt nouvelle, la conſiſtance de miel & eſt de couleur blanche : en vieilliſſant elle jaunit & brunit. Cette liqueur ſe nomme *zibet* en Arabie, aux Indes, & dans le Levant où l'on en fait un plus grand uſage qu'en Europe. On l'employoit autrefois dans les maladies hyſtériques des femmes ; mais on a reconnu que ce parfum & les autres, tels que le *muſc* & l'*ambre gris*, étoient plus contraires qu'utiles à ces états ; & que les odeurs fétides, telles que le *galbanum*, le *caſtoreum* & autres ſemblables, produiſoient un meilleur effet. Les Parfumeurs & les Confiſeurs emploient encore la civette dans le mélange de leurs aromates. L'odeur de ce parfum quoique violente, eſt plus ſuave que celle du muſc. Toutes deux ont paſſé de mode lorſqu'on a connu l'ambre gris, ou plutôt dès qu'on a ſu le préparer ; & l'ambre même qui étoit il n'y a pas long-temps l'odeur par excellence, le parfum le plus exquis & le plus noble, a perdu ſa vogue & n'eſt plus du goût de nos gens délicats.

De la Genette.

La *genette* eſt un animal plus petit que les civettes, dont le corps eſt plus alongé, la tête plus effilée, les jambes beaucoup plus courtes, tacheté de même, ayant auſſi ſur le dos une eſpece de criniere; mais ſe diſtinguant des civettes par une queue auſſi longue que le corps, marquée alternativement d'anneaux noirs & blancs. La genette porte comme la civette, un ſac dans lequel ſe filtre une eſpece de parfum, mais foible & dont l'odeur ne ſe conſerve pas. Elle eſt un peu plus grande que la *fouine* qui lui reſſemble beaucoup par la forme du corps, auſſi-bien que par le naturel & les habitudes: ſeulement il paroît qu'on apprivoiſe la genette plus facilement. On les a appelés *chats de Conſtantinople*, *chats d'Eſpagne*, *chats genette*, quoiqu'ils n'ayent cependant rien de commun avec les chats que l'art d'épier & de prendre les ſouris, & de pouvoir s'apprivoiſer comme eux. C'eſt peut-être parce qu'on ne les trouve guere que dans l'Eſpagne & le Levant, qu'on leur a donné le ſurnom de ces pays. On a vu dans la ménagerie de S. A. S. Mgr. le Comte de Clermont, à Paris, deux genettes, l'une mâle, l'autre femelle, & qui ont engendré deux petits qui ſe voient actuellement dans le cabinet d'Hiſtoire Naturelle au château de Chantilly: le pere & la mere ſont maintenant dans la ménagerie de Chantilly.

La peau de cet animal fait une fourrure légere & très-jolie. Les manchons de genette étoient à la mode il y a quelques années, & ſe vendoient fort cher; mais comme l'on s'eſt aviſé de les contrefaire en peignant de taches noires des peaux de lapins gris, la mode en a paſſé, & le prix en a baiſſé.

CIVETTE VOLANTE. C'eſt le chat-volant. *Voyez ce mot.*

CLAIRON, *clerus*. Genre d'inſecte coléoptere qui reſſemble au *boſtriche* par la forme cylindrique de ſon corſelet qui eſt ſans rebords, & par les pelotes ou éponges dont ſes tarſes ſont garnis; ſes antennes ſont en maſſe & compoſées de trois articles. Il n'a point de trompe. Sa couleur eſt fort belle; il y en a de

plusieurs sortes dont les larves habitent, les unes, dans les nids des abeilles maçonnes, d'autres dans les charognes, & une autre enfin sur le *reseda* & autres plantes. L'espece de clairon la plus remarquable, est celle dont la larve qui est de couleur rouge s'introduit dans le nid des abeilles maçonnes, perce leurs cellules, mange les petits vers & les chrysalides qui y sont renfermées, se métamorphose, en sort avec des étuis d'une riche couleur & d'un beau dessein. La solidité de cet étui, lui sert de bouclier contre l'aiguillon vengeur des abeilles. Il passe le reste de sa vie à voltiger sur les fleurs. Voyez l'article *Abeilles maçonnes*.

CLANDESTINE ou HERBE CACHÉE, *clandestina flore subcæruleo*, *Tournef.* Nom donné à une plante qui se plaît dans les lieux froids & humides, à l'ombre des arbres & dans les bois, laquelle croît en plusieurs endroits de l'Anjou, près de la Rochelle, & très-communément aux environs de Nantes, &c. La clandestine paroît pendant le printemps; c'est alors qu'elle montre ses fleurs, qui forment des bouquets d'un beau pourpre bleuâtre. Elle tire sa nourriture des menues racines des arbres, telles que du hêtre, du chêne, du peuplier, du noyer, &c. voilà pourquoi ce végétal étant transplanté ne subsiste pas long-temps.

La corolle de la clandestine est soutenue verticalement sur son calice taillé en forme de cloche, elle est monopétale, & du nombre des fleurs en masque de *Tournefort*. La levre supérieure est large par le haut & concave; la levre inférieure est plus petite, repliée & découpée en trois parties, creusée en maniere de gouttiere. On y remarque une espece de *nectarium*, quatre étamines, un pistil. Le fruit est une capsule à deux pans élastiques, qui parvenus à l'état de maturité, se contournent rapidement en maniere de cornets, pour lancer aux environs & avec force le peu de graines que chaque capsule contient: la graine est un peu arrondie, & offre une petite tache noire qui doit servir de passage aux élémens du germe. Comme ces graines sont ordinairement cachées sous les feuilles mortes des arbres, ou nichées dans les trous & iné-

galités du terrain, elles se trouvent plus à portée d'atteindre les racines des arbres les plus déliées & les plus superficielles, au moyen de deux ou trois radicules chevelues, jaunes & rondes, quelquefois blanches qu'elles poussent elles-mêmes & qui servent à les unir à des individus étrangers, dont elles tirent des sucs alimentaires, & pour continuer leur végétation & leur développement.

La tige de la clandestine est succulente, & presqu'entiérement cachée en terre ainsi que ses feuilles qui sont sans pédicules, & taillées en écailles blanchâtres, petites, charnues, disposées en croix & dont les nervures sont rayées de lignes purpurines. Les racines donnent beaucoup de rejets, ce qui multiplie l'espece considérablement; elles se divisent & se subdivisent jusqu'à ce que les plus petites ramifications se terminent en petits globules ou especes de mamelons de la grosseur d'un petit pois, blanchâtres: souvent on voit plusieurs de ces mamelons subdivisés, assez près les unes des autres: & ces mamelons qui communiquent avec les racines des arbres sont autant de suçoirs, de ventouses qui en pompent immédiatement la seve à leur profit. Ces suçoirs qui ne touchent d'abord qu'un point de l'écorce des racines nourricieres, s'épanouissent bientôt, en embrassent une plus grande partie, & finissent par les entourer quelquefois en entier: il y a plus; ces suçoirs se pratiquent une entrée dans l'écorce & les racines. Tel est en abrégé le mécanisme de la plante parasite que nous venons de décrire d'après M. *Berthelot du Paty*.

Le suc exprimé de cette plante est estimé apéritif & tonique, & l'on prétend que la clandestine prise en substance, a la vertu de détruire les principales causes de la stérilité dans les femmes: nous pourrions en citer quelques exemples en faveur des personnes du sexe qui recherchent, désirent cette puissance pour la propagation du genre humain... mais *quid tentare nocebit?* il faut essayer de la clandestine.

CLÉMATITE ou HERBE AUX GUEUX, ou VIORNE, *clematitis*. C'est un genre de plante à fleurs en rose, composées ordinairement de quatre pétales, sans calice, &

d'un grand nombre d'étamines & de piſtils, auxquels ſuccedent des fruits dans leſquels les ſemences ſont raſſemblées par bouquets, & ſont terminées par un filament ſemblable en quelque ſorte à une petite plume. Il y a pluſieurs eſpeces de cette plante, dont les unes ſont vivaces, & les autres ſont des arbriſſeaux grimpans, dont quelques-uns ſont très-agréables par leurs fleurs.

La clématite commune ou l'*herbe aux gueux*, eſt ainſi nommée, parce que les mendians, pour exciter la compaſſion, ſe ſervent du ſuc de cette plante pour faire paroître des rougeurs, des inflammations, des ulceres à quelque partie du corps, notamment aux jambes. Ce mal eſt plus effrayant à la vue que dangereux; ils le font facilement lorſqu'ils le veulent, en étuvant la partie avec de l'eau fraiche, ou en y appliquant des feuilles de poirée. Cette eſpece de clématite qu'ils emploient, eſt fort commune dans les haies. Ses fleurs blanchâtres forment des bouquets au mois de Juin plus ſinguliers que beaux, mais d'une odeur agréable. Dans l'automne & quelquefois une bonne partie de l'hiver, on croiroit de loin voir des fleurs ſur les arbriſſeaux dépouillés de feuilles : ce ſont les graines de cette plante chargées d'aigrettes barbues & blanches. La partie ligneuſe & ſarmenteuſe de ces arbriſſeaux eſt propre à faire des liens & des ruches de mouches à miel; on en fait auſſi de jolis paniers.

Il y a auſſi une eſpece de clématite à fleur bleue double, qui eſt un des plus beaux arbriſſeaux que l'on puiſſe employer dans les jardins pour former des paliſſades ou couvrir des portiques & des berceaux. Il croît fort vîte, & garni d'un beau feuillage d'un vert-brun. Dès la fin de Juin il commence à ſe charger de fleurs d'un bleu foncé, en ſi grande abondance qu'elles couvrent ſon feuillage : elles ſe ſuccedent pendant l'eſpace de deux mois. Il ſe multiplie facilement de boutures qui donnent des fleurs dès la ſeconde année : lorſqu'on le taille tard il pouſſe de nouveaux rejetons qui donnent des fleurs pendant toute l'automne.

On cultive en Angleterre une autre eſpece de clématite dont les fleurs ſont doubles & d'un beau rouge incarnat : il ſeroit à déſirer qu'il fût moins rare & qu'on

se cultivât ici ; car il réunit tous les avantages de l'arbrisseau précédent. La *clématite d'Espagne* garde toujours son feuillage tendre & brillant, mais elle est très-délicate. Il y a encore d'autres especes de clématite à fleurs bleues & blanches, qui sont de petites plantes vivaces, fort robustes. Les feuilles de clématite peuvent être employées utilement pour ronger les chairs baveuses qui empêchent les plaies de se cicatriser. Voyez maintenant *Flammule.*

CLOCHER CHINOIS. Petit coquillage univalve & operculé, de la famille des *vis :* sa robe est d'un brun sale. *Voyez le mot* VIS.

CLONISSE ou COUTOIR. Coquillage bivalve, de la famille des *cames*, à coque épaisse : il est arrondi, un peu renflé, orné quelquefois d'une trentaine ou quarantaine de cannelures transversales & ridées : les battans sont marqués intérieurement d'une centaine de petites dents, entre lesquelles deux dents plus grosses, & à peu près triangulaires, obtuses & fort proches l'une de l'autre, forment la charniere du battant droit ; elles sont disposées de maniere à recevoir les trois dents du battant gauche. Ce coquillage marin se tient enfoncé dans le sable. Les femmes le pêchent avec une bêche recourbée. Il s'en fait une grande consommation pendant le carême, à Bordeaux & dans les campagnes voisines de la baye : on en envoie dans des sacs ou dans des barils jusqu'à Toulouse. Sa chair est saine & délicate : elle se conserve trois semaines pendant l'hiver. Les Negres du Sénégal la mangent cuite sous les cendres.

CLOPORTE. C'est un petit insecte *aptere*, sans ailes, auquel on a donné, tant en Latin qu'en François, des noms singuliers : en Champagne on le nomme *Porcelet de Saint Antoine*, parce qu'on s'est imaginé que sa figure avoit quelque rapport avec celle d'un pourceau : on le nomme en Latin *Asellus* ou *Millepes ; asellus* ou *petit âne*, à cause de sa couleur ; *millepes*, à cause du nombre de ses jambes, qui different beaucoup en nombre de celles du véritable millepied.

Le cloporte est plat, son corps est ovale, de la

longueur de l'ongle du petit doigt, recouvert d'une peau comme écailleuſe & tuilée, diviſée en huit anneaux; chaque écaille paroît liſſe & luſtrée. Sa tête eſt petite, arrondie & armée de deux cornes ou antennes, qui lui ſervent à tâter le terrain; il a quatorze jambes, ſept de chaque côté; ſa queue eſt doublement fourchue, longuette, pointue. Cet inſecte eſt d'une ſenſibilité exquiſe; pour peu qu'on le touche, il ſe replie tête contre queue, & forme la boule à la maniere des hériſſons. Il reſte dans cet état juſqu'à ce que le danger ſoit paſſé. Parmi les Auteurs, les uns prétendent que cet inſecte eſt ovipare, d'autres prétendent qu'il eſt vivipare. *Bourguet*, dans une lettre ſur la génération des plantes & des animaux, dit que « les cloportes pondent leurs œufs au nombre de » ſoixante ou environ tout à la fois; ils pendent à » la mere par un pédicule blanc, qui reſſemble à un » filet. Les meres ſe les mettent fort induſtrieuſement » ſur le dos par le moyen de ce filet. Une matiere » viſqueuſe attache les petits, qui pendent à leur tour » chacun à un petit fil blanc, qui leur ſert de cordon » ombilical. Dès qu'ils ſont ſuffiſamment attachés en » rang les uns après les autres ſur les ſegmens du dos » de la mere, le commun pédicule ſeche & diſparoît. » Alors les petits paroiſſent dans leur forme naturelle, » ayant tous la tête tournée du même côté que la » mere, qui ſeche peu à peu en les portant quelque » temps.... Les petits reſtent encore ſur le dos de la » mere, juſqu'à ce que le petit filet ſoit ſec, après » quoi ils deſcendent, & vont chercher eux-mêmes » leur nourriture. »

Voilà des obſervations détaillées qui ſuppoſent que l'on a vu la choſe, & qu'on peut trancher le nœud de l'indéciſion. *Langius* dit avoir obſervé que les cloportes femelles portent leurs petits attachés à leur ventre à peu près comme les écreviſſes y portent leurs œufs. *Lemery* dit qu'ils ſont vivipares. Suivant des obſervations inſérées dans les Ephémérides d'Allemagne, on a vu ſe détacher d'un cloporte mort, que l'on examinoit au microſcope, un très-grand nombre de petits cloportes très-bien formés, qui ſortoient, à la file

les uns des autres, vers la premiere paire des jambes de l'insecte. Nous avons examiné ces animaux en différentes saisons de l'année, & ils nous ont paru ovipares. M. *de Cayeu* a reconnu qu'ils changeoient deux fois d'enveloppe par année, & que leurs œufs sont sphériques, gros comme un grain de pavot, couleur de paille, & rangés sous le ventre de la mere. Ces œufs ne réussissent pas tous; car à mesure qu'ils grossissent, & que les pattes de la mere deviennent trop courtes, relativement au volume qui les entoure, une grande partie est brisée ou écrasée par le frottement qu'ils éprouvent contre le corps que le ventre de la femelle parcourt. Il n'en réussit pas plus de douze ou quinze, qui contiennent chacun un fœtus, lequel venant à sortir, se range entre les pattes de la mere, & se tapit dans l'espece de feuillure que ces pattes forment en s'appliquant sur le ventre. Dès que les œufs sont vides, le filet qui fait l'office de cordon ombilical, tombe arraché par le mouvement continuel des petits, qui ne s'écartent guere qu'ils n'ayent acquis environ une demi-ligne de longueur. Ils ont même l'adresse de se réunir & de s'accrocher les uns aux autres, de maniere qu'on les prendroit pour une proéminence du ventre qui leur sert de couvert. Telle est l'observation de M. *de Cayeu*. Mais la nature est si variée & si riche dans ses productions, qu'il ne seroit peut-être pas impossible que des diverses especes de cloportes, les unes fussent ovipares, les autres vivipares.

Il y a, en effet, plusieurs especes de cloportes qui different un peu par la couleur, la grandeur & le lieu de leur habitation. On voit quelquefois dans les fourmillieres de jeunes cloportes tout blancs, qui passent l'hiver dans un état d'engourdissement ainsi que les fourmis: on les voit épars parmi elles, & rangés dans les pelotons de fourmis entassés. Le cloporte domestique est plus grand, il se retire dans les fentes des murs, sous les toits nitreux, & dans les endroits ombragés, pierreux, & sous les vieux bois pourris dans les caves. Aussi est-ce lui que l'on emploie de préférence, soit en substance, soit en infusion dans les maladies où s'agit de résoudre. Suivant M. *Bourgeois* on peut

dire que les cloportes sont un des plus excellens remedes que la Matiere Médicale nous fournisse, & d'un usage très-étendu & très-fréquent dans la Médecine. Outre leur vertu de résoudre & de fondre les humeurs de toute espece, & de purifier le sang en chassant par les urines les sels âcres & scorbutiques dont il est infecté ; on doit le regarder comme le meilleur spécifique qu'on puisse employer contre l'asthme de toute espece, mais surtout l'humoral, & contre toutes les especes d'hydropisies, les affections scorbutiques & scrophuleuses, les squirres, les cancers, &c. Ces cloportes écrasés & appliqués en cataplasme sur la gorge, sont encore bons dans l'esquinancie. Celui qui est noir se trouve sous les pierres, dans les lieux frais & humides. Le cloporte rouge brun vit dans les mêmes lieux que le noir. Le cloporte sauvage, que l'on trouve dans les blés & sous l'écorce des arbres, n'est pas si efficace que le cloporte gris ou domestique, contenant, dit-on, moins de parties nitreuses. Nos cloportes domestiques ne sont que peu ou point incommodes, en comparaison de ceux qui, suivant les relations de quelques Voyageurs, naissent dans l'île de Madagascar. Il se trouve encore une espece de cloporte dans les eaux salées, que les Pêcheurs disent faire mourir les perches, en s'insinuant dans leurs mâchoires. On en trouve une autre espece dans les eaux douces & dans les puits. On la nomme *cloporte aquatique.* Voyez Aselle. Il y a aussi le cloporte de mer, qui est très-grand, & qui se trouve sous les plantes qui couvrent les banches de la mer.

On donne encore le nom de cloporte à une petite coquille graveleuse, du genre des *porcelaines. Voyez ce mot.* Enfin on le donne aussi à une chenille velue.

CLOU DE GIROFLE. *Voyez* Girofle. Il est parlé du *Clou du Para* à l'article *Bois de Crave.* Voy. ce mot.

CO. *Voyez à l'article* Lierre.

COAITA. Nom donné à une grande espece de sapajou, dont le corps est effilé, velu & mal proportionné dans ses membres. On en voit de noirs & de blancs ; les uns barbus, & les autres sans barbe.

Ces especes de quadrumanes sont assez communs dans la Guiane, au Panama & au Pérou. Ils vivent en société, ont un certain degré d'intelligence qui étonne toujours, & sur-tout beaucoup d'adresse. Leur nourriture consiste en poissons, vers, insectes, & notamment en fruits. Les huîtres sont aussi de leur goût; car lorsque la marée s'est retirée, ils viennent sur le rivage, prennent ce testacée, le posent sur un rocher, le frappent à coups de pierre, brisent l'écaille & en mangent l'animal. Ces sapajoux ne font pas un accueil honnête à l'homme voyageur qui traverse les bois. Les uns font mille contorsions, mille postures grotesques; d'autres grincent ridiculement les dents, sautent de branches en branches. Il y en a même qui tâchent de pisser sur le nez du voyageur. Leur queue susceptible de contraction à son extrémité, est pour eux une cinquieme main très-adroite. Ils s'en servent pour pêcher, attirer les corps qui sont à leur portée, & pour se suspendre aux branches. Voyez à l'article *Cercopitheque*, l'industrie de ces animaux pour traverser une riviere.

Les femelles des *coaitas* ne sont point sujettes à l'écoulement périodique: elles ne produisent ordinairement qu'un ou deux petits, les portent toujours sur le dos, & ce poids semble n'ôter rien à leur agilité. Ces animaux deviennent familiers, caressans: ils sont d'un naturel doux & docile. Le froid de nos climats est trop rigoureux pour cette sorte d'individus. On prétend que des vers de sept à huit pouces de longueur habitent leurs intestins. La chair de ceux qui ont mangé beaucoup de fruits, est exquise au goût de la plupart des colons.

COATI. Animal quadrupede, qui ne se trouve que dans les climats méridionaux de l'Amérique. On a donné ce nom à plusieurs animaux bien différens; mais le *Coati-mondi* ne paroît qu'une variété du *Coati*.

Le *coati* est un animal assez petit; tout son corps est de couleur rousse, (l'autre n'a que le ventre & la gorge de cette couleur, le reste étant d'un brun presque noir); ses oreilles & ses jambes sont courtes, ses yeux sont petits: on le distingue aisément de tous les autres ani-

maux par son museau alongé, & par son grouin mobile en tous sens. Il a, comme l'*ours*, une grande facilité à se tenir debout sur les pattes de derriere, dont les talons sont larges : il a cinq doigts à chaque patte. Nous en avons vu à Paris plusieurs qui étoient privés ; l'un entr'autres étoit sensible au froid, & il approchoit du feu en se tenant debout sur les deux pattes postérieures ; alors il étendoit les antérieures & ouvroit ses especes de mains, puis se frottoit la poitrine & le ventre à la maniere de l'homme. Sa queue est touffue, annelée, plus longue que son corps, lorsqu'elle n'est point tronquée, car cet animal est sujet à la ronger.

Ce goût singulier, & qui paroît contre nature, n'est cependant pas particulier au *coati*, dit M. *de Buffon*. Les *singes*, les *makis*, & quelques autres animaux à queue longue, rongent le bout de leur queue, en mangent la chair & les vertebres, & la raccourcissent peu à peu d'un quart ou d'un tiers. On peut tirer delà une induction génerale, continue M. *de Buffon*; c'est que dans des parties très-alongées, & dont les extrémités sont par conséquent très-éloignées du centre du sentiment, ce sentiment est foible, & d'autant plus foible, que la distance est plus grande, & la partie plus menue ; car si l'extrémité de la queue de ces animaux étoit une partie fort sensible, la sensation de la douleur seroit plus forte que celle de cet appétit, & ils conserveroient leur queue avec autant de soin que les autres parties de leur corps. Au reste, le *coati* est un animal de proie, qui se nourrit de chair & de sang, qui, comme le *renard* ou la *fouine*, est fort rusé & a beaucoup d'adresse : il égorge les petits animaux, les volailles, & cherche les nids d'oiseaux pour en manger les œufs. Il est dangereux pour les chiens qu'on emploie à le chasser, & il faut qu'ils soient courageux, car il se défend vigoureusement. On prétend que sa dent est venimeuse. On ne peut l'avoir qu'en le tuant à coup de fusil ; il faut même ne le tirer que quand il fuit & non quand il est arrêté. Sa chair est d'un assez bon goût dans la Guiane.

COBALT ou COBOLT, *cobaltum*. Cette subs-

tance, que bien des Auteurs ont regardée jusqu'ici comme une simple mine arsénicale, est une matiere métallique particuliere, dont on retire un régule qui differe beaucoup de celui de l'arsenic. Le cobalt est pesant, dur, friable, d'une couleur ou cendrée, ou jaune, ou rose, ou noirâtre; d'un tissu tantôt strié ou grainu, tantôt écailleux ou cristallisé, ou tricoté, semblable à une scorie vitreuse, ressemblant dans la fracture à du métal fondu: il s'en rencontre encore de miroité ou spéculaire, de terreux, couleur de fleur de pêcher; & presque toutes les autres especes exposées à l'air, acquierent superficiellement cette même couleur pourpre ou de gorge de pigeon, qu'on peut regarder comme une minéralisation, & d'autres fois comme une efflorescence, qui est écailleuse ou striée, &c. Il y a aussi des cobalts dont l'efflorescence est nuée de blanc, de bleu & de vert. La mine est noire & commune en Thuringe.

Le cobalt demeure assez fixe au feu; sa substance métallique calcinée fournit une terre sous le nom de *safre*, & qui, mélangée d'alkali fixe de quartz ou de silex, se vitrifie plus facilement, & donne alors un beau verre bleu, très-précieux, & appellé dans le commerce *azur*, *smalt*, *bleu d'émail*, *verre de cobalt*; substance si utile dans la peinture pour la faïence, la porcelaine, dans la teinte des émaux, & dans le *bleu d'empois*.

Le cobalt dissous dans l'eau régale, affoiblie ensuite avec de l'eau pure, forme une encre de sympathie très-curieuse: l'écriture n'est pas visible; pour la lire, il ne faut qu'approcher la lettre auprès du feu, l'écriture paroît alors en caracteres d'un beau vert. En refroidissant, les caracteres disparoissent. On peut les faire reparoître par le même procédé, toutes les fois qu'on le désire. Il ne faut pas trop échauffer la lettre, les parties colorantes se dissiperoient ou s'altéreroient, & les traits disparoîtroient pour toujours. On a fait des écrans dont l'esquisse ne présentoit que des arbres dépouillés, tableau du triste hiver. En les mettant devant soi pour se garantir du feu, on voyoit les arbres s'orner de feuilles, & les tapis de gazon se couvrir

de la verdure du printemps. Combien de traits de galanterie ont été dévoilés à des yeux chaſtes par le moyen de cette encre, dont de Petits-Maîtres ou des perſonnes peu ſcrupuleuſes & indiſcretes ſe ſont amuſées.

Le cobalt ne s'unit guere par la fuſion avec le mercure, ni avec le biſmuth; mais très-facilement avec le cuivre. Dans ſon état de mine, il contient ſouvent du biſmuth, de l'argent, du ſoufre & de l'arſenic, ce qui l'altere toujours plus ou moins. La matrice pierreuſe eſt ſouvent un quartz couleur d'améthyſte ou un pétroſilex.

Les mines de ce demi-métal ſont à Schneeberg en Saxe. On vante notamment celle de Rappolt à Johann-Georgenſtadt, qu'on exploite juſqu'à cent quarante braſſes de profondeur. On en a auſſi rencontré à Sainte-Marie aux Mines, & dans la mine de Giſthain aux Pyrenées ſur les frontieres d'Eſpagne, dans la province de Cornouailles en Angleterre, dans les montagnes d'Ecoſſe, &c. Il paroît que les Chinois & ſurtout les Japonois ont auſſi des mines de cobalt chez eux, par les porcelaines bleues ſi eſtimées qui venoient autrefois de leur pays: mais il y a lieu de croire, ainſi qu'il eſt dit dans l'Encyclopédie, que leurs mines ſont épuiſées, ou du moins que leur cobalt actuel eſt d'une qualité inférieure, car le bleu de leurs porcelaines modernes n'eſt plus ſi beau.

L'exploitation des mines de cobalt eſt aſſez dangereuſe, attendu qu'il y regne très-ſouvent des vapeurs arſénicales, &c. qui font périr ceux qui y travaillent; ou du moins qui leur ulcerent les pieds & les mains, ou les rendent ſujets à la phthiſie & à la pulmonie. Cela n'empeche point les enfans de courir les mêmes dangers que leurs peres.

On trouve dans le deuxieme volume de notre Minéralogie, pag. 38, un détail très-circonſtancié des opérations qu'on fait ſubir au cobalt pour le dégager ou de l'arſenic ou du biſmuth; ſa torréfaction en *ſafre*, (chaux métallique qui, revivifiée par les fondans & le phlogiſtique, donne le vrai régule de cobalt); enfin ſa vitrification, & les expreſſes inhibitions que

l'Electeur de Saxe fait d'en envoyer de pur hors de ſes Etats.

D'après les nouveaux éclairciſſemens que nous avons du principe colorant du *lapis lazuli* (voyez ce mot), & d'après quelques expériences particulieres que nous avons tentées, nous ne déſeſpérons pas qu'on ne reconnoiſſe par la ſuite que le cobalt n'eſt qu'une combinaiſon du fer, de l'arſenic, &c.

Les Mineurs Allemands donnent auſſi le nom de *cobalt*, à un être chimérique : c'eſt ſelon eux un phantôme ou démon ſouterrain, à qui ils attribuent la figure d'un petit nain; ce prétendu gnome, lorſqu'il n'eſt pas favorable, étrangle les Mineurs; mais lorſqu'il eſt bénévole, il leur fait découvrir les filons les plus riches.

COBAYA. Nom que l'on donne au Bréſil au *cochon d'Inde.* Voyez ce mot.

COBBAN. Petit arbre du pays de Sumatra: il eſt ſemblable au pêcher : ſa feuille eſt petite ; ſes branches, courtes & couvertes d'une écorce jaune, rendent une gomme rouſſâtre dans l'été. Son fruit qui eſt de la groſſeur & de la figure d'une pomme médiocre, contient une noix groſſe comme l'aveline, où l'on trouve une amande amere dont on tire par expreſſion une huile médicinale propre pour la ſurdité.

COBRE DE CAPELLO, *cobra capella.* Eſpece de petit ſerpent des Indes, long d'un pied & demi, gros comme le petit doigt, dont la peau eſt noire ſur le dos & blafarde ſous le ventre: il gonfle ſa joue, & crie comme les grenouilles, étant irrité: ſa morſure eſt mortelle. Il habite ſouvent vers les pieds de l'arbre papayer en Amérique: il vit d'araignées & d'autres inſectes. Séba donne la deſcription d'une autre eſpece, qui eſt une vipere de Ceylan; il parle auſſi de pluſieurs ſerpens à lunettes, qui ont le nom de *cobra:* il dit que ce ſerpent a une couronne ſur la tête; ſi cette couronne eſt de la figure d'une lunette, le ſerpent eſt de la famille du *ſerpent à lunettes:* voyez ce mot. On trouve une vipere dans le Ceylan qui a ce même caractere: on l'appelle *cobra de Neuſtria.* On en trouve auſſi dans le Bréſil, dans l'île de Ternate, à Siam;

enfin, selon le même Séba, on en rencontre de quatorze especes; mais suivant la description de ce Naturaliste, ce sont des *serpens à lunettes*, auxquels les Portugais donnent indistinctement le nom de *cobra*, qui doit être réservé à l'espece précédemment décrite, ainsi qu'au *bojobi*.

COCA ou CUCA, *myrto similis Indica, fructu racemoso*. Arbrisseau peu branchu qui croît dans l'Amérique méridionale. Sa feuille est molle, verte, & ressemble à celle du myrte: son fruit est disposé en grappes, d'abord rouges comme le myrtille, ensuite noires; c'est en cet état qu'on le récolte, & qu'on le fait sécher pour le conserver. Il sert aux habitans du Pérou de petite monnoie, de même que le cacao en sert aux Mexicains: l'on peut dire que cette plante est une des richesses de ces Indiens, car l'on en fait un grand commerce. Plusieurs Espagnols se sont formés des fortunes considérables à ce trafic, & les revenus de l'Evêque, des Chanoines & de l'Eglise Cathédrale de Cusco proviennent pour la plupart de la dixme des feuilles desséchées du coca.

Les Occidentaux s'en servent, comme les Orientaux du bétel, & les Européens du tabac; ses feuilles sont en grand usage au Pérou pour fortifier & réparer les forces abattues, pour désaltérer & nourrir: on en mêle avec des écailles d'huîtres calcinées, & l'on en forme des pastilles qu'on tient long-temps dans la bouche, les mâchant avec grand plaisir. *Voyez la Relation de D. Ant. Ulloa, n°. 829 & 830.*

COCAGNE. C'est le nom qu'on donne aux petits pains de pastel qu'on emploie en teinture. *Voyez à l'aticle* PASTEL-GUEDE.

COCCINELLE, *coccinella*. Petit scarabée fort commun & très-connu du peuple sous le nom de *bête à Dieu*, ou de *vache à Dieu*. Ses antennes sont composées de gros articles noueux qui vont en grossissant vers le bout, elles sont aussi plus courtes que les antennules; aussi faut-il les chercher pour les voir. Le corps de ces insectes est court, lisse, hémisphérique, il n'a guere plus de diametre qu'une lentille ordinaire; ses étuis tantôt rouges ou blancs avec des points noirs,

tantôt noirs avec des points rouges, tantôt bruns, tantôt violets & de différentes nuances, ont l'éclat & le brillant de l'écaille. Les femelles fécondées par les mâles, déposent des œufs oblongs, jaunâtres, d'où sortent de petits vers, lents dans leur marche & ennemis des pucerons. Aussi trouve-t-on fréquemment ces vers ou larves sur les feuilles d'arbres chargées de pucerons. Ces larves prêtes à se métamorphoser, se fixent sur une feuille par la partie postérieure de leur corps, se courbent, se gonflent, forment une espece de crosse. Leur peau s'étend, se durcit au bout de quinze jours, la chrysalide ou nymphe se fend sur le dos. L'insecte parfait reçoit les impressions de l'air, qui donne plus de consistance à ses étuis. Il vole rarement, & ne se soutient pas long-temps en l'air. Ces jolis petits scarabées se tiennent aussi sur les fleurs; consultez l'article *scarabée tortue*. Des différentes larves de coccinelle, la plus curieuse est le *hérisson blanc*. Voyez ce mot.

COCHÊNE. *Voyez* CORMIER.

COCHENILLE, *coccinella*. C'est une substance que l'on emploie pour la teinture de l'écarlate & du cramoisi. On nous l'apporte de l'Amérique, en petits grains, convexes & cannelés d'un côté, & concaves de l'autre. On a ignoré pendant long-temps l'origine de cette matiere: quelques-uns l'ont regardée comme des baies de plante; mais il est constant aujourd'hui que c'est un *progalle-insecte* desséché, sur-tout depuis que l'on sait sa maniere de vivre. Voyez *progalle-insecte* à la suite du mot *galle-insecte*. Il est même aisé, en examinant la cochenille que l'on nous envoie dans le commerce, de s'assurer de l'existence de cet insecte. Si on la fait ramollir & gonfler dans de l'eau ou du vinaigre, & qu'on l'examine ensuite à la loupe, on distingue les différens anneaux du corps de l'insecte; on voit les antennes, les attaches des jambes, & quelquefois les jambes entieres. On peut comparer la figure entiere de la cochenille à celle de nos punaises domestiques, qui, étant desséchées, sont grosses comme une petite lentille, hémisphériques, annelées, d'un rouge noirâtre, inodores, & teignent en rouge. L'insecte cochenille a une trompe qui sort du corselet entre la

premiere & la deuxieme paire de pattes : les mâles ſeuls ont deux ailes, droites, élevées. L'extrémité du ventre eſt garnie de filets ; & la femelle conſerve toujours, étant deſſéchée, ſa figure animale : caractere qui la fait diſtinguer du kermès.

Le Mexique eſt le ſeul pays où l'on recueille la cochenille. Cet inſecte que l'on ſoupçonne vivipare, s'attache aux feuilles de diverſes plantes. Les Indiens l'y ramaſſent, & la tranſportent ſur une autre plante, à laquelle on donne les noms de *figuier d'Inde*, de *cardaſſe*, de *raquette*, de *nopal* & d'*opuntia*. Voyez ce mot. Cette plante eſt aſſez remarquable dans les orangeries par ſes feuilles, ou plutôt ſes branches épaiſſes, oblongues & arrondies qui tiennent les unes aux autres par leurs extrémités : nous en parlerons au mot *opuntia*. Les Indiens cultivent cette plante avec ſoin autour de leurs habitations ; & pour s'aſſurer une récolte ſûre de cochenille, ils la ſement, pour ainſi dire, ſur cette plante. Ils font avec de la mouſſe, ou du foin fin, ou de la bourre de *coco*, des eſpeces de petits nids appelés *paſtles*, dans chacun deſquels ils mettent douze ou quatorze cochenilles ; ils placent deux ou trois de ces nids ſur chacune des feuilles de *cardaſſe*, appelées des Indiens *pencas*, auxquelles ils reſtent aſſujétis par le moyen des épines qui naiſſent naturellement ſur ces feuilles. Au bout de quelques jours, ces cochenilles donnent naiſſance à des milliers de petits, qui ne ſont pas plus gros que des mites. Ces nouveaux nés ſe diſperſent bientôt ſur les plantes, & ne tardent point de ſe fixer dans les endroits les plus ſucculents, où ils reſtent juſqu'à leur dernier période d'accroiſſement. Ces inſectes ne font que piquer la plante & en tirer le ſuc.

On fait chaque année trois récoltes de cochenille. Dans la premiere, on enleve les nids & les cochenilles que l'on avoit miſes dedans, & qui y ont péri après avoir donné naiſſance à leurs petits : trois ou quatre mois après, on fait la récolte du produit de cette génération. Les groſſes cochenilles que l'on laiſſe donnent lieu à une troiſieme génération, que l'on recueille au bout de trois ou quatre autres mois. On détache la cochenille de deſſus les feuilles avec un pinceau.

Aux approches de la mauvaiſe ſaiſon, c'eſt-à-dire, des pluies & des temps froids, les Indiens coupent les feuilles de *raquette*, & les tranſportent dans leurs habitations avec la nouvelle cochenille qui eſt deſſus. Ces feuilles ſe conſervent vertes pendant fort long-temps, ainſi que toutes les plantes graſſes; & les cochenilles croiſſent ainſi pendant la mauvaiſe ſaiſon. Lorſqu'elle eſt paſſée, on en remet une grande partie ſur des feuilles dans des nids, ainſi que nous l'avons déjà dit. La cochenille de la derniere récolte n'eſt pas auſſi belle, parce qu'on eſt obligé de racler les feuilles de la raquette pour enlever ces petits inſectes, & qu'on mêle par conſéquent la raclure des plantes avec la cochenille, qui eſt d'ailleurs de différentes groſſeurs, parce que les meres ſe trouvent avec les nouveaux nés. C'eſt pourquoi les Eſpagnols donnent à cette cochenille le nom de *granilla*.

On n'a rien de plus preſſé, lorſqu'on a recueilli la cochenille, que de la faire mourir, parce que ces inſectes, qui peuvent vivre pendant quelque temps ſéparés de la plante, pourroient faire leurs petits qui s'échapperoient, & ſeroient perdus pour le propriétaire; la maniere dont on la fait périr, influe beaucoup ſur ſa couleur, & lui fait donner divers noms. On appelle *renegrida* la cochenille qu'on fait périr dans des corbeilles plongées dans de l'eau chaude: elle eſt d'une teinte d'un brun rouge & privée, en partie, de cette eſpece de poudre blanche dont eſt couvert le corps de ces inſectes vivans. Celle qui a été deſſéchée dans les témaſcales (eſpeces de fours) eſt d'un gris cendré ou jaſpé: elle a du blanc ſur un fond rougeâtre; on l'appelle *jaſpeada*. Celle que l'on met ſur des plaques, appelées *comales*, qui ont ſervi à faire cuire le maïs, eſt ſujette à avoir été trop chauffée, & devient noirâtre; ce qui la fait nommer *negra*. Trois livres de cochenilles vivantes ne peſent qu'une livre étant deſſéchées: on donne à cette cochenille, en quelques pays où elle eſt cultivée de la maniere dont nous venons de parler, le nom de *cochenille meſteque*, parce qu'on en trouve à Méteque dans la province de Honduras: on lui donne auſſi le nom de *cochenille*

fine & *domestique.* Cette cochenille ainsi préparée, peut conserver pendant plus de cent trente ans sa partie colorante & sans aucune altération, ainsi que l'a éprouvé M. *Hellot* sur une cochenille qui avoit cette date d'antiquité. La cochenille recueillie sur les plantations du figuier d'Inde cultivé, est la meilleure : on en recueille aussi une autre espece, que l'on nomme *cochenille silvestre*, parce qu'elle se trouve naturellement sur une espece de *figuier d'Inde*, qui croît sans culture, & qu'on la ramasse sur cette plante, de même que nous récoltons le *kermès* sur des arbustes qui se multiplient aussi sans notre secours; voyez *kermès.* Le figuier d'Inde sauvage a plus de piquans sur ses feuilles, que celui qui est cultivé. Cette cochenille fournit bien moins de teinture que l'autre; aussi est-elle moins chere.

On trouve aussi d'autres sortes de cochenilles, soit dans nos serres, & elles ont été apportées avec les plantes étrangeres, soit sur le chiendent appelé *phalaris*, ou enfin sur les branches de l'orme : celle-ci est fort semblable à la belle cochenille de l'*opuntia.* C'est le *coccus ulmi*, *corpore fusco*, *serico albo* de M. *Geoffroy*, 412.

Les Provinces du Mexique où on recueille le plus de cochenille, sont celles de Tlascala, de Guaxaca, de Guatimala & de Honduras. Il faut qu'il y ait bien des hommes occupés à ce travail; car on a calculé, en 1736, qu'il entroit en Europe, chaque année, huit cents quatre-vingt mille livres pesant de cochenille, dont un tiers seulement de cochenille silvestre. On évalue ce commerce à plus de quinze millions en argent année commune. Cet objet de commerce est si important, que les naturels Mexicains & les Espagnols qui n'y ont que certains petits établissemens, la cultivent avec un soin extrême. Il semble que la grande consommation qu'on fait de la cochenille, mériteroit qu'on fît des tentatives pour en établir la culture dans les îles de l'Amérique, où en d'autres climats, où la température seroit convenable à cet insecte, & à la plante dont il se nourrit.

La cochenille est sudorifique; les femmes Italiennes en font, dit-on, usage pour empêcher l'avortement;

mais la plus grande quantité eſt employée dans la teinture en écarlate ou en cramoiſi, & pour faire le *carmin*, cette fécule d'un rouge tendre, ſi amie de l'œil, ſi précieuſe en peinture, ſi propre à nuancer, à rehauſſer, par une heureuſe illuſion, les foibles couleurs de la pommette des joues de quelques Dames. C'eſt à la toilette qu'on admire cet art; c'eſt là que le pinceau, armé de carmin, devient rival de la nature.

Les Anglois tirent de la cochenille une teinture ſinon plus belle, du moins auſſi brillante que la nôtre, & à moins de frais que nous. Tout leur ſecret conſiſte à la mêler avec de la laque des Indes.

Dans le commerce on vend ſous le nom de *Bezetta* du crêpon ou du linon très-fin, teint avec de la cochenille: les meilleurs viennent de Conſtantinople, & ſont d'un rouge très-vif: on les contrefait à Straſbourg: les Dames s'en ſervent quelquefois auſſi pour ſe farder, après l'avoir un peu trempé dans l'eau: on peut auſſi l'employer pour colorer les liqueurs à l'eſprit de vin. La *laine nakarat du Portugal*, qui n'eſt autre choſe que du coton coloré avec de la cochenille, ſert encore aux mêmes uſages. Les Marchands de vin Anglois font un grand uſage de linons ou drapeaux teints avec la cochenille, pour donner de la couleur à leurs vins rouges lorſqu'ils en manquent, & qu'ils ne ſont pas aſſez hauts en couleur.

COCHENILLE DE POLOGNE ou KERMÈS DU NORD, ou KERMÈS DES RACINES, en Latin, *coccus Polonicus tinctorius, aut coccus radicum.* C'eſt, ſelon l'obſervation CIV. des Ephémérides des Curieux de la nature, par le Docteur *Bernhardi de Bernitz*, un inſecte hémiptere, petit, rond, un peu moins gros qu'un grain de coriandre, plein d'un ſuc purpurin, & qu'on trouve adhérent, vers la fin de Juin, à la racine d'une eſpece de renouée ou de centinode (knawel) que M. *Ray* a nommée *Polygonum cocciferum incanum flore majore perenni*, & que M. *de Tournefort* a regardée comme une eſpece de pied de lion, *alchimilla gramineo folio, majore flore.* C'eſt le *ſcleranthus perennis*, Linn.

Selon M. *Breyn*, le *polygonum* eſt abondant dans

le Palatinat de Kiovie, voisin de l'Ukraine, vers les villes de Ludnow, Piatka, Stobdyszce, & dans d'autres lieux déserts ou sablonneux de l'Ukraine, de la Podolie, de la Volhinie, du grand Duché de Lithuanie, & même dans la Prusse du côté de Thorn. Les paysans, & tous ceux qui en font la récolte, savent que le *polygonum* ne rapporte pas tous les ans; la récolte manque sur-tout lorsque le temps est pluvieux & froid: ils savent aussi que c'est immédiatement après le solstice d'été, que l'espece de *kermès* qui s'y trouve est mûr & plein de son suc purpurin. Ils ont à la main une petite bêche creuse, faite en forme de houlette, & qui a un manche court; d'une main ils tiennent la plante; ils la levent de terre, & avec l'autre main, armée de cet instrument, ils en détachent ces especes de fausses baies ou insectes ronds, & remettent la plante dans le même trou pour ne pas la détruire: il font cette manœuvre avec une dextérité & une vîtesse admirables. Ayant séparé le *coccus* de sa terre, par le moyen d'un crible fait exprès, ils prennent soin d'éviter qu'il ne se convertisse en vermisseau. Pour l'en empêcher, ils l'arrosent de vinaigre, & quelquefois aussi d'eau la plus froide; puis ils le portent dans un lieu chaud, mais avec précaution; ou bien ils l'exposent au soleil pour le faire sécher & pour le faire mourir. S'ils étoient desséchés trop précipitamment, ils perdroient leur belle couleur. Quelquefois ils séparent ces petits insectes de leurs vésicules, en les pressant doucement avec l'extrémité des doigts; & ensuite ils en forment de petites masses rondes. Il faut faire cette expression avec beaucoup d'adresse & d'attention; autrement le suc colorant seroit résous par une trop forte compression, & la couleur pourpre se perdroit. Les Teinturiers achetent beaucoup plus cher cette teinture réduite en masse, que quand elle est encore en graines.

On lit aussi dans la même Dissertation, que quelques Seigneurs Polonois qui ont des terres dans l'Ukraine, afferment avantageusement la récolte du *coccus* aux Juifs, & le font recueillir par leurs serfs ou leurs vassaux; que les Turcs & les Arméniens, qui ache-

tent cette drogue des Juifs, l'emploient à teindre la laine, la ſoie, le cuir, le marroquin & les queues de leurs chevaux; que les femmes Turques en tirent la teinture avec le jus de citron ou du vin, & s'en ſervent journellement pour ſe peindre l'extremité des mains & des pieds, d'une belle couleur incarnate; qu'autrefois les Hollandois achetoient auſſi le *coccus* fort cher, & qu'ils l'employoient avec moitié de cochenille, pour teindre les draps en écarlate; que de la teinture de cet inſecte, extraite par le jus de citron ou une leſſive d'alun, on peut, avec la craie, faire une laque pour les Peintres; & qu'en y ajoutant un peu de gomme Arabique, elle eſt auſſi belle que la laque de Florence; enfin qu'on conſerve le ſuc exprimé des coques du *polygonum* pour les mêmes uſages médicinaux que le kermès, & qu'on le fait entrer dans la confection d'alkermès à Varſovie.

Soit que toutes ces propriétés ſoient exagérées, ſoit que ce kermès qu'on a envoyé de Dantzig à M. *Hellot*, fût éventé & trop vieux, ce Savant Académicien n'a jamais pu, en le traitant, ou comme le kermès, ou comme la cochenille, en tirer que des lilas, des couleurs de chair, des cramoiſis plus ou moins vifs, & il ne lui a pas été poſſible de parvenir à en faire des écarlates. D'ailleurs celui qu'il a employé a coûté beaucoup plus cher que la plus belle cochenille, puiſqu'il ne fournit pas la cinquieme partie de la teinture que rend cet inſecte du Mexique: c'eſt vraiſemblablement pour cette raiſon, que le commerce de cette drogue eſt extrêmement tombé, & que l'on ne connoît plus le *coccus* ou *cochenille de graine* que de nom, dans la plupart des Villes d'Europe qui ont quelque réputation pour leurs teintures.

M. *Linnæus* met cette ſorte de cochenille dans l'ordre des inſectes hémipteres, & du genre de ceux qui ont la bouche placée à la poitrine, le ventre ſétacé par le bas, & deux ailes élevées; mais il n'y a que les mâles qui ont des ailes. Voici les différentes eſpeces d'inſectes qu'il range ſous le nom de *coccus*, & qui ſont autant de gallinſectes ou de progallinſectes; ſavoir, 1°. la cochenille de Pologne (*kermes radicum*);

2°. le coccus de la piloselle ; 3°. le coccus du phalaris, (ce *coccus* est une *cochenille*) ; 4°. le coccus du citron ; 5°. le coccus du bouleau ; 6°. le coccus des insectes ; 7°. enfin le coccus du chêne vert, ou le kermès de Provence. Ce même Auteur parle d'un coccus aquatique qui se trouve dans les fossés & dans les marais sur les plantes aquatiques. M. *Deleuze* dit qu'on trouve aussi les *coccus* sur l'argentine, le fraisier, la *potentilla erecta*, mais plus rarement.

On vient de découvrir en Moscovie, près de Woranus, une nombreuse famille de cochenilles qui s'attachent à la racine du fraisier.

COCHENILLE DE PROVENCE. C'est le KERMÈS de l'ilex ou chêne vert. Voyez *Kermès de Provence*.

COCHEVIS. *Voyez* ALOUETTE.

COCHLEARIA. *Voyez* HERBE AUX CUILLERS.

COCHLITES. Les Lithologistes distinguent par ce nom des coquilles univalves fossiles, dont la division est la même que celle des coquilles univalves vivantes & uniquement du genre des limaçons. *Voyez au mot* LIMAÇON.

COCHON CHINOIS. Cet animal est parvenu en Europe ; on le connoît en France. On sait qu'il est plus petit que notre cochon, que son dos est concave, & pour ainsi dire, ensellé. On l'engraisse, & sa chair passe pour excellente au goût.

COCHON D'EAU, ou PORC DE RIVIERE. *Voyez* CABIAI.

COCHON DE GUINÉE. *Voy.* PORC DE GUINÉE.

COCHON D'INDE, *cuniculus, seu porcellus Indicus.* Cet animal est plus petit que le lapin : ses oreilles sont transparentes & arrondies : il n'a presque point de queue ; ses dents sont semblables à celles du rat ; son poil peut être comparé à celui des cochons : sa couleur varie, mais la plupart sont ordinairement mêlés par de grandes taches de blanc, de noir & de roux.

Suivant les observations de M. *de Buffon*, ce petit animal, quoiqu'originaire des climats chauds du Brésil & de la Guinée, ne laisse pas de vivre & de produire dans les climats tempérés, & même dans les pays froids,

en le soignant & le mettant à l'abri de l'intempérie des saisons. Ces animaux sont d'un tempérament si précoce, si ardent, qu'ils se recherchent & s'accouplent cinq ou six semaines après leur naissance, quoique réellement le développement des parties solides & des organes de la génération, ne se fasse & n'acquiere toute son énergie, que vers l'âge de cinq à six mois. Les femelles ne portent que trois semaines: on en a vu mettre bas à deux mois d'âge. Les femelles produisent au moins tous les deux mois jusqu'à sept à huit petits d'une portée, qu'elles n'allaitent qu'environ quinze jours: les petits qui viennent de naître, produisant de même, l'on est étonné de leur prompte & prodigieuse multiplication. Avec une seule couple, on pourroit en avoir un millier en un an; mais ils se détruisent aussi vîte qu'ils pullulent; le froid & l'humidité les font mourir. Ainsi leur destruction est en proportion de leur multiplication.

Ces petits animaux, même les mâles, se laissent manger par les chats sans résistance: ils n'ont de sentiment bien distinct que celui de l'amour: ils sont alors susceptibles de colere: ils se battent cruellement, & se tuent même quelquefois pour jouir d'une femelle. Ils passent leur vie à dormir, se divertir & manger. Ils mangent à toute heure du jour & de la nuit, & cherchent à jouer aussi souvent qu'ils mangent. Ils ne boivent jamais, mais ils urinent à tout moment: le jus des plantes ou des fruits leur tient lieu de boisson. Ils ont une espece de gazouillement, qui marque leur plaisir lorsqu'ils sont auprès de leur femelle, & un cri fort aigu lorsqu'ils ressentent de la douleur. Ces animaux s'asseyent sur leurs pattes de derriere comme les lapins: ils se frottent la tête avec celles de devant: ils sont très-frilleux & périssent dans l'hiver, à moins qu'on ne les tienne dans un endroit sec & chaud. Ils sont naturellement doux & privés; ils ne font aucun mal, mais ils sont également incapables de bien: ils ne s'attachent point. Doux par tempérament, dociles par foiblesse, presque insensibles à tout, ils ont, dit M. *de Buffon*, l'air d'automates montés pour la propagation, faits seulement pour figurer une espece.

On éleve ces animaux en France plutôt par curiosité que par l'utilité qu'on en peut retirer: on les y appelle *porcelet des Indes* ou *lapin Chinois.* Leur peau n'a presque aucune valeur: leur chair n'est pas bien excellente. On dit qu'ils guettent & attrapent très-bien les souris; mais il y a lieu de penser qu'ils sont bien inférieurs aux chats pour l'adresse. Au Brésil on appelle le cochon d'Inde *cavia.* L'*aguti* ou *agouti* du Brésil dont nous avons parlé, est du même ordre: on l'appelle *rat sauvage de l'Amérique.*

M. le Docteur *Pallas* dit, dans ses *Mélanges Zoologiques*, que le cavia que nous connoissons sous le nom de *petit cochon d'Inde*, est très-différent du lievre & des rats: il n'a de convenance avec les lievres que par la grosseur & la forme du tronc; mais les cuisses postérieures sont beaucoup moins longues, la tête & les oreilles n'ont aucun rapport, & semblent tenir le milieu entre celles des porcs-épics & des rats. Le cavia a la gueule & les dents du porc-épic; les pieds antérieurs sont quadrisulces, les pieds postérieurs sont tridactyles & quelquefois penta-dactyles: on ne remarque point de clavicules dans son squelette, & en cela il differe des loirs. Sa tête est petite & applatie. Ses oreilles sont rondes & nues. Son poil est roide, long, mais poli. Il marche avec moins d'agilité que le lievre. L'Amérique est l'asile ordinaire des cavias: c'est dans ce Continent qu'on trouve les différentes especes de ce genre d'animaux; la plus commune & la plus connue de toutes, celle qui s'est reproduite en Europe, est le *cavia cobaya*, ou le cochon des Indes de M. *de Buffon.*

COCHON DOMESTIQUE, *sus.* Animal quadrupede qu'on a mis au rang des animaux à pieds fourchus, & qui ne ruminent pas. Le cochon est le porc châtré: celui qui ne l'est pas s'appelle *verrat.* Voyez SANGLIER.

COCHON-MARON. On donne ce nom en Amérique aux *cochons* qu'on y a transportés des autres parties du monde, qui y sont devenus sauvages & s'y sont multipliés en rentrant dans les forêts. On y en distingue de trois especes, sur lesquelles la nature du climat a vraisemblablement

vraiſemblablement influé plus ou moins, ſuivant la différence des contrées d'où on les avoit tirés.

Ceux de la premiere eſpece ſont courts. Ils ont la tête groſſe, le muſeau peu alongé & les défenſes fort longues, les jambes de devant près d'un tiers plus courtes que celles de derriere ; ce qui fait qu'ils ſont ſujets à culbuter en courant. Ils ſont armés de longues défenſes, & ſont très-dangereux pour les Chaſſeurs quand ils ont été bleſſés. On dit que ce ſont les Eſpagnols qui tranſporterent ces cochons en Amérique lors de la découverte qu'ils en firent, & qu'ils les tirerent de Cadix, où on en voit encore beaucoup qui leur reſſemblent.

Les cochons-marons de la ſeconde eſpece ne different nullement de nos cochons domeſtiques ; & il paroît que ce ſont des cochons qui ſe ſont échappés des parcs où on les nourriſſoit. Ce ſont des ennemis redoutables pour le ſerpent à ſonnettes. *Voyez* Boicininguа.

Les derniers ſont des cochons de Siam & de la Chine, qui y ont été tranſportés par des vaiſſeaux françois.

On voit auſſi dans ce pays-ci depuis quelques années, l'eſpece du cochon de Siam qui réuſſit très-bien. Il a quelque reſſemblance avec le petit ſanglier : les femelles produiſent beaucoup de petits qui ſont très-délicats à manger en cochons de lait. Ces animaux ne ſont point difficiles ; ils s'accommodent de toutes ſortes de nourritures.

COCHON DE MER OU MARSOUIN, *ſus marinus.* Eſpece de dauphin, gros poiſſon oblong, dont le nez reſſemble un peu à celui du cochon terreſtre. Il fouit de même dans la terre. Ce poiſſon a quarante-huit dents très-aiguës à chaque mâchoire, trente-ſept côtes de chaque côté. Ses nageoires ſont placées horizontalement. Il monte ſouvent dans la riviere de Seine avec les marées. Sa couleur eſt jaunâtre : il eſt fort gros. Sa chair eſt indigeſte & de mauvais goût ; mais on ne laiſſe pas d'en manger. On fait fondre ſa graiſſe & on l'aromatiſe, dit *Lemery*, avec quelques plantes odorantes ; c'eſt ce qu'on appelle *huile de marſouin.* Elle eſt émolliente. Quand elle eſt pure, on s'en ſert dans

les Tanneries & les Savonneries. *Voyez* DAUPHIN *à la suite du mot* BALEINE.

COCHON SAUVAGE. *Voyez* SANGLIER.

COCO ou COQUO. C'eſt le nom que l'on donne au fruit de certaines eſpeces de palmiers : fruit des plus précieux par ſa grande utilité, ainſi que les arbres qui le produiſent. Ils fourniſſent ſeuls à un petit ménage l'aliment, la boiſſon, les meubles, la toile & un grand nombre d'uſtenſiles. L'Afrique, l'Aſie, l'Amérique, ſont la patrie de ces arbres utiles.

Le coco nommé auſſi *noix de l'Inde*, croît dans les Indes. Ce fruit eſt plus gros que la tête d'un homme, ovale, quelquefois rond : trois côtes qui ſuivent ſa longueur, lui donnent une forme triangulaire. Ces côtes forment une eſpece de gaine ou enveloppe, dont la noix de coco de la groſſeur pour l'ordinaire d'une poire de coing ou d'un petit melon ovale, ſort en groſſiſſant. Le bout par lequel la noix eſt attachée à la branche, a trois ouvertures rondes de deux à trois lignes de diametre, qui ſont fermées & remplies d'une matiere griſâtre, ſpongieuſe comme du liege, par leſquelles, ſuivant les apparences, le fruit tire ſa nourriture de l'arbre. La coquille de cette noix eſt groſſe, dure, ligneuſe, ridée : on la travaille pour différens uſages. A Siam elle ſert à meſurer des liquides. On gradue ſa capacité avec des *cauris*, petites coquilles de la famille des porcelaines, connues ſous le nom de pucelages, & qui ſervent de monnoie. Les Dieppois font avec les coques de coco, des vaſes, des gobelets, des gondoles, & autres jolis ouvrages nuancés de diverſes couleurs, & d'un poli très-luiſant. Il vient beaucoup de noix de coco des îles Antilles en Amérique. Lorſque cette noix n'eſt pas encore mûre, on en tire une bonne quantité d'eau claire, odorante, aigrelette, dont on fait uſage dans le pays, ſoit pour ſe déſaltérer ou pour relever des ſauces : en général elle eſt fort agréable au goût. Les Malabares appellent alors la noix *elevi* ; mais ſi le fruit a pris ſon accroiſſement, la moelle que renferme l'écorce prend de la conſiſtance, devient bonne à manger, & prend un goût qui approche de celui de l'amande. On peut par trituration retirer un lait de ces aman-

ces. Les Indiens tirent de cette moelle ou amande de cocos frais, une huile pour les lampes, & d'usage pour faire cuire le riz, &c. La coque qui enveloppe la noix de coco, est épaisse, & couverte à l'extérieur d'une peau mince & lisse, de couleur grise à l'extérieur, mais garnie en dedans d'une espece de bourre rougeâtre & filandreuse dont les Indiens font de la ficelle, des cables & des cordages de toute espece. Les Malabares appellent cette bourre *cayro*: elle est préférable à l'étoupe pour calfater les vaisseaux, parce qu'elle ne se pourrit pas si vîte.

Le coco croît par régimes sur les rameaux particuliers d'une espece de palmier de médiocre grosseur, mais qui devient fort grand, & qui va peu-à-peu en s'étrécissant. Il est quelquefois moins gros dans son milieu qu'à ses extrémités. Il pousse peu avant dans la terre sa principale racine; mais elle est environnée d'une très-grande quantité d'autres plus petites entrelacées les unes dans les autres, qui aident à fortifier l'arbre: (cette particularité est commune à plusieurs especes de palmier). Cet arbre se nomme *cocotier*, *palma Indica coccifera angulosa*. Sa tête est terminée par des feuilles fort longues & larges à proportion, dont le milieu est fort épais. Ses fleurs sont semblables à celles des autres especes de palmier. *Voyez à l'article* Palmier. A ces fleurs qui sont en régime, succede un groupe des cocos dont nous avons parlé ci-dessus. Comme le cocotier fleurit tous les mois, il paroît toujours couvert de fleurs & de fruits, qui mûrissent alternativement. Les habitans se servent des feuilles sous le nom d'*ola*, pour couvrir leurs maisons & faire des voiles de navire; on dit même qu'elles leur servoient autrefois de papier ou de parchemin pour écrire les faits mémorables & les contrats publics. Les branches feuillées servent à faire des parasols & des nattes grossieres. La partie de l'arbre d'où sortent les branches feuillées, est environnée de plusieurs couches de fibres en réseaux, qui peuvent tenir lieu de tamis pour les liquides. Des Voyageurs disent que la sciûre ou râpure des branches peut aussi servir à faire de l'encre. Les Indiens montent le long des troncs du palmier en fleur sur de

petits échelons faits de jonc. Ils coupent le bout du rameau où devoient naître les jeunes cocos, & à leur place on adapte un petit pot de terre, dans lequel tombe la seve destinée à la nourriture & à l'accroissement du fruit qu'on a retranché. Voilà le vin de palmier, dont la saveur est si agréable & si rafraîchissante. Ce suc vineux tout frais sert de boisson sous le nom de *sura* ou *soury*, & exposé au soleil il devient aigre & donne du vinaigre. Ce suc donne par la distillation de fort bonne eau-de-vie, appelée *arraka* ou *rack*. Après avoir recueilli ce premier suc, ils en retirent un second qui n'est pas si spiritueux, mais qui donne par évaporation un sucre noir qu'ils appellent *jagra*. Le sommet de l'arbre est une espece de chou palmiste très-bon à manger. On emploie le bois du cocotier à la construction des maisons & des navires. On en fait particuliérement des chevrons.

Il y a, au rapport de *Lemery*, une espece de coco des Maldives. On en trouve de gros & de petits jetés sur les bords de la mer par les flots. Ce sont, dit-on, des cocos qui ont été submergés avec les palmiers, lors des inondations de la mer sur les îles Maldives, qu'on a prétendu avoir autrefois fait partie du Continent. Les Indiens regardent ces especes de cocos comme un remede universel; ce qui les rend très-rares. Ils les payent au poids de l'or. Parmi ces cocos des Maldives il y en a qui sont formés comme deux lobes ovoïdes qui se réunissent par le milieu, de maniere à représenter une paire de fesses & les parties naturelles de la femme. On vient de découvrir aux îles des Freres, près des Malvides, le lieu natal de ces cocos, dont on a apporté plusieurs en France. Un de ces cocos a germé dans la traversée de l'Inde en Europe.

Il croît au Pérou & au Brésil une espece de coco fait en forme de cloche, & dont la tête est fermée par une matiere qui ressemble à un champignon : il contient un grand nombre d'amandes renfermées dans des coques très-dures. L'arbre qui porte ces fruits croît sur les montagnes d'Andos, ce qui leur a fait donner le nom d'*amandes d'Andos*: ce fruit & toutes les produc-

tions de cet arbre sont de la même utilité que celles du palmier à coco des Indes. Voyez *Jacapucaio*.

COCON. Nom donné au tissu filamenteux qui sert d'enveloppe au ver à soie, & dont on obtient par une opération qu'on appelle le *tirage*, cette substance animale appelée *soie*, que nous employons à tant d'ouvrages précieux. *Voyez à l'article* VER A SOIE. Le *cocon* est à proprement parler, le tombeau où la chenille se met en *chrysalide*. Voyez ce mot à l'article NYMPHE. *Voyez aussi* COQUE.

COCOT-ZIN. C'est une très-petite espece de tourterelle qui se trouve en Amérique, à Saint-Domingue, à la Martinique ; c'est le *picuipinima* de *Pison* & de *Marc Grave*, & la petite tourterelle d'*Ascapulo* : on trouve cet oiseau dans toutes les parties méridionales du nouveau continent.

COC-SIGRUE. Espece de sauterelle des Antilles, dont parle le P. *du Tertre* : elle est à-peu-près semblable au *pulpo*. Voyez ce mot.

COCU. C'est le *coucou*. Voyez ce mot.

CODAGA-PALE ou CODAGO-PALE, *codaga-pala*. C'est un arbrisseau (espece de *nerium*) assez commun dans le Malabar & dans l'île de Ceylan. Sa racine est courte, très-fibreuse, couverte d'une écorce brunâtre & laiteuse, d'un goût amer & piquant : elle pousse des tiges fermes & ligneuses qui se subdivisent en rameaux, vêtues d'une écorce noirâtre qui couvre un bois blanchâtre. Ses feuilles sont grandes, pointues, nerveuses, verdâtres, opposées, & répandent un suc laiteux. Les tiges portent en leurs sommets des fleurs monopétales à cinq quartiers & autant d'étamines, ramassées en un cône pointu, d'une odeur agréable & fort belles. A ces fleurs il succede dans chacun des calices qui les soutiennent, deux petites gousses droites très-longues, cannelées, de couleur de cendre. Les graines sont attachées au duvet comme le cordon ombilical l'est au placenta.

On mange journellement en Afrique les feuilles du *codaga-pale* & d'autres sortes d'apocins, cuites dans du bouillon, pour toutes les fievres critiques où l'on emploie le quinquina. L'écorce de la racine & du bois

mondé de sa mousse, ressemble intérieurement à celle du quinquina : pilée & prise dans du lait aigri elle est vermifuge & très-bonne pour toutes sortes de flux, soit lientériques, soit dyssentériques, soit hémorrhoïdaux, particuliérement pour les diarrhées récentes, & qui proviennent d'un déréglement dans le boire & le manger. *Voyez les Mém. d'Edimbourg, Tom. III. p.* 32.

CODDAM-PULLI. Voyez à l'article *Carcapulli.*

COENDOU. Espece d'animal qui se trouve dans toute l'étendue de l'Amérique, depuis le Brésil & la Guiane jusqu'à la Louisiane, & dans les parties méridionales du Canada. Cet animal a été regardé par plusieurs Naturalistes comme une espece de porc-épic; mais suivant les savantes observations de M. *de Buffon*, cet animal ne lui ressemble que parce qu'il a comme lui des piquans : il est beaucoup plus petit. Sa tête est à proportion moins longue, son museau plus court; il n'a point de panache sur la tête, ni de défense à la levre supérieure : ses piquans sont trois ou quatre fois plus courts & beaucoup plus menus. Il a une longue queue; au lieu que celle du porc-épic est très-courte. Il est carnassier plutôt que frugivore. Il cherche à surprendre les oiseaux, les petits animaux & les volailles; au lieu que le porc-épic ne se nourrit que de légumes, de racines & de fruits. Il dort pendant le jour comme le hérisson, & court pendant la nuit. Il monte sur les arbres & se retient aux branches avec sa queue, ce que le porc-épic ne sauroit faire. Cet animal est susceptible de s'apprivoiser, & sa chair est très-bonne.

CŒUR, *cor.* Est un corps musculeux, c'est-à-dire une substance composée d'une suite continue de fibres différemment entrelacées. Il est situé dans la cavité de la poitrine, où toutes les veines aboutissent, & d'où toutes les arteres sortent : par sa contraction & sa dilatation alternative, il est le premier instrument de la circulation du sang & le principe de la vie. Dans tous les animaux le cœur a en quelque sorte la figure d'un cône ou d'une pyramide renversée, dont la partie supérieure qui est la plus large, est appelée *base*, & l'inférieure la *pointe* : elle est un peu tournée vers le côté gauche. Sa grandeur n'est point déterminée, & elle

varie dans les différens individus. Les animaux timides ont toujours le cœur plus grand que ceux qui ſont courageux. On trouvera une courte théorie du mouvement du cœur & l'importance de ce viſcere, dans l'article de l'*économie animale*, à la ſuite du mot HOMME.

CŒUR DE BŒUF ou PETIT COROSOL, *guanabanus fructu turbinato minori luteo. Barr.* On donne ce nom au fruit *cachiman* d'une eſpece de coroſolier d'Amérique, que les Eſpagnols appellent *guanabo-pintado*, arbre guanabane qui a cauſé beaucoup de controverſes parmi les Auteurs Botaniſtes, & qui eſt aujourd'hui fort commun à Cayenne & dans les Indes Orientales. Il vient facilement dans les terreins défrichés. Cet arbre fleurit deux fois l'an. Il eſt propre à former des entourages, & on le mêle avec le *médecinier* qu'il ſoutient. *Voyez ce mot à l'article* RICIN. On prétend que ſa racine deſſéchée eſt employée par les Indiens contre l'épilepſie, & qu'ils la font avaler pulvériſée au malade dans l'inſtant qu'il s'en trouve attaqué. Cette même poudre priſe par le nez comme du tabac, produit le même effet. Le fruit du cœur de bœuf eſt ordinairement gros comme un melon médiocre : celui des Iles a juſqu'à ſix pouces de diametre, & peſe juſqu'à huit livres. Il a la figure d'un cœur. Son écorce eſt d'abord verte, enſuite jaunâtre, comme écailleuſe : ſa chair eſt fort blanche, & d'un goût aigrelet très-délicat, approchant de celui de nos crêmes : on en fait uſage comme d'une marmelade ou pâte ſucrée. Cette chair renferme un nombre de ſemences noirâtres dont les Malayes ſe ſervent en place de légumes. Ce fruit eſt très-rafraîchiſſant & excite l'appétit.

En général le fruit du coroſolier eſt fort ſain. On a éprouvé que pluſieurs perſonnes incommodées de violentes diarrhées, ont été guéries en ne mangeant que des coroſols pendant pluſieurs jours. Lorſque le fruit n'eſt pas encore en maturité, ſi on le coupe par tranches de l'épaiſſeur du doigt, il tient lieu de culs d'artichauts dans les fricaſſées & les ragoûts; mais quand il eſt trop mûr, on l'emploie utilement à engraiſſer les pourceaux qui en ſont extrêmement friands. *Voyez* CACHIMENTIER.

CŒUR COQUILLE, *concha cordis*. Genre de coquillage bivalve, de figure arrondie, cannelé ou tuilé, quelquefois épineux, à charniere denticulée, & qui représente par une ou par deux faces, quand les deux valves bombées sont jointes & bien fermées, la vraie forme d'un cœur : c'est de là que ce coquillage a pris son nom. Suivant M. *de Romé*, on peut établir trois sous-divisions des différentes coquilles qui appartiennent à ce genre & auxquelles les amateurs ont donné des noms analogues aux choses qu'elles représentent; 1°. celles dont les faces latérales représentent toutes deux à la fois (la coquille étant bien fermée) des cœurs bien formés, & dont les sommets sont fort près l'un de l'autre : voilà les cœurs proprement dits, tels sont la *conque exotique*, le *marron épineux*. 2°. Les sommets de celles-ci sont forts écartés l'un de l'autre, & laissent entr'eux un espace rhombe ou lozange nommé *carenne*. Elles comprennent les especes d'*arches*, telles sont la *corbeille*, l'*arche de Noé*. 3°. Celles dont une seule des faces latérales représente un cœur, & que l'on distingue par les noms de *cames tronquées* ou de *conques de Vénus*. Tels sont la *came coupée*, la *came en bec de flûte*, le *concha veneris*, la *gourgandine*, la *vieille ridée*, le *chou*, la *faîtiere* ou *tuilée*, le *bénitier de Saint-Sulpice*, le *cœur de bœuf*, le *cœur triangulaire*, ou en *soufflet*, ou à *réseau*, la *fraise*, le *cœur de Vénus*, le *cœur en bateau*. Voyez les planches qu'en ont données les Conchyliologistes.

CŒUR DES INDES. Voyez à l'article *pois de merveille*.

CŒUR DE S. THOMAS. Nom donné au fruit qui se trouve dans la gousse d'une des especes d'*acacia*. Voyez ce mot.

COFFRE. *Voyez* POISSON-COFFRE.

COIGNASSIER ou COIGNIER, en Provençal COUDOUNIER, en latin *cydonia*. Il y a plusieurs especes ou variétés de coignassiers qui ne different que par la grosseur & la figure de leurs fruits. Le coignassier de Portugal à gros fruits & à grandes feuilles, se greffe sur le coignassier ordinaire.

Le coignassier est un arbre du genre du poirier, peu

élevé & qui n'eſt ſouvent pas plus haut qu'un arbriſſeau : on le met au rang des arbres fruitiers. Il pouſſe des racines grandes, étendues, abondantes & de couleur obſcure. Son tronc, ou plutôt ſon bois, eſt tortu, noueux, dur, blanchâtre, couvert d'une écorce médiocrement épaiſſe, cendrée en dehors, & rougeâtre en dedans. Elle tombe avec le temps par morceaux. Les branches ſont chargées de beaucoup de rameaux qui s'inclinent & s'étendent plus qu'ils ne s'élevent. Ses feuilles ſont aſſez ſemblables à celles du pommier, point dentelées, chargées d'un duvet fin & blanchâtre en deſſous. Ses fleurs ſont à cinq feuilles diſpoſées en roſe, ſemblables à celles des roſiers ſauvages. A ces fleurs ſuccedent des fruits qui varient un peu pour la forme, tantôt ronds, tantôt alongés, ſemblables à une poire, d'une belle couleur jaune, quelquefois godronnés, couverts d'un duvet épais qui s'emporte aiſément. Leur chair eſt très-odorante & un peu acide. Ces fruits ſont aſtringents ; ils ſont connus ſous le nom de *coings* ou *poires de coings*. On les mange rarement cruds : cuits ils ſont plus amis de l'eſtomac. C'eſt avec la pulpe des coings que l'on fait les gelées appelées *cotignac* : cette même gelée eſt encore appelée ROB DE COING (*myva cydoniorum*). On fait auſſi des liqueurs & un vin de coing. Le ſirop de coing eſt acide & eſtimé aſtringent. C'eſt à tort qu'on en fait uſage, ſoit pour évacuer, ſoit pour corriger la pituite. M. *Bourgeois* dit qu'il doit plutôt produire les deux effets oppoſés. On peut faire uſage en médecine de ce ſirop dans les hémorrhagies, ſur-tout lorſqu'elles ſont accompagnées de fievre & de chaleur, dans les diarrhées & les vomiſſemens bilieux après avoir fait précéder la rhubarbe. On peut multiplier le coignier de *rejetons* qui ſe trouvent ordinairement au pied des vieux arbres, de *branche couchée*, de *bouture*, de *ſemence*, & par le moyen de la *greffe* : mais il y a du choix à faire ſur ces différentes méthodes. 1°. Les rejetons s'enracinent mal. 2°. La branche couchée, quoique faiſant un bon plant, occaſionne un double travail qui eſt la tranſplantation. 3°. La bouture eſt le meilleur expédient pour avoir les ſujets les plus propres à être

greffés ; & se les procurer plus promptement. 4°. La semence quoique produisant des plantes excellentes, n'est point usitée comme étant la voie la plus longue. 5°. La greffe pourroit servir à perfectionner les fruits du coignassier, si l'on vouloit s'en donner la peine. On peut aussi greffer le coignassier sur le poirier qui donne plus de grosseur aux coings, &c. L'écusson à œil dormant est la sorte de greffe qui réussit le mieux sur le coignassier. On cultive beaucoup le coignassier ordinaire, parce qu'il sert de sujet pour greffer toutes les especes de poiriers. Comme cet arbre pousse peu en bois, les poiriers greffés sur coignassier, ne s'élevent point si haut, donnent du fruit plus promptement & ordinairement plus beau, que lorsqu'ils sont greffés sur des poiriers sauvageons. Le coignassier se plaît dans les côteaux, dans les terres plutôt mêlées de sable que d'argile ; mais il craint les terrains trop maigres & trop superficiels. Cet arbre souffre aisément la transplantation, & n'exige d'autre taille que le retranchement des branches chifonnes & gourmandes.

COLCHIQUE, *colchicum.* Ce végétal digne de remarque, qu'on nomme aussi *mort au chien* ou *tue-chien*, est une plante qui croît au milieu des prairies basses, quelquefois sur les montagnes, & qui étoit autrefois fort commune dans la Colchide, qu'on appelle présentement la Mingrélie. La racine du colchique est composée de deux tubercules blancs; un charnu & l'autre barbu, remplis d'un suc laiteux & enveloppés de quelques tuniques noires ou rougeâtres. La bulbe est arrondie, applatie d'un côté, sillonnée quand la plante fleurit, & sans sillons dans un autre temps. Il s'éleve immédiatement de la racine trois ou quatre tuyaux longs, grêles, blanchâtres, tendres, qui s'épanouissent vers le haut en six parties, formant comme une fleur de lys, de couleur tantôt purpurine, tantôt blanchâtre, tantôt gris de lin, il s'en trouve aussi de panachées. Ses fleurs paroissent avant les feuilles au commencement de l'équinoxe d'automne : ces fleurs sont éphémeres ; elles se fanent après avoir duré deux ou trois jours ; ensuite au commencement du printemps suivant, il s'éleve de la racine trois ou quatre

feuilles semblables à celles du lys blanc. Il sort du milieu de ces feuilles deux, trois ou quatre follicules en forme de siliques triangulaires, épaisses, oblongues, noirâtres, remplies de semences arrondies, d'un brun noirâtre : lorsqu'elles sont mûres, les feuilles périssent avec les tiges.

Toutes les parties de cette plante ont une odeur plus ou moins forte & qui cause quelquefois des nausées. La racine excite la salive & la fait paroître un peu amere : prise intérieurement elle est un poison ; car elle gonfle comme une éponge dans la gorge & dans l'estomac, ensorte qu'elle fait suffoquer : on sent en même temps une pesanteur & une chaleur considérables autour de l'estomac, un déchirement dans les entrailles, des démangeaisons par tout le corps ; on rend du sang par les selles avec des morceaux de la racine même : indépendamment de l'émétique, l'usage du petit lait & des lavemens adoucissans & émolliens sont très-salutaires en pareil cas. Autant la racine du colchique est nuisible à l'intérieur, autant, dit *Wedelius*, elle est spécifique extérieurement contre la peste & contre toutes sortes de maladies épidémiques ; il suffit de la porter en amulette au cou. Ce même Médecin la prescrivoit aussi en décoction pour laver les parties du corps attaquées des morpions. On doit tirer de terre la racine de colchique vers l'équinoxe d'automne, lorsque les fleurs commencent à se faner ; on les coupe par tranches & on les fait sécher à l'ombre. Nous ne finirions pas cet article si nous voulions parler de toutes les propriétés qu'on donne à cette plante employée extérieurement. En général elle est estimée alexipharmaque contre la peste ; mais *Quirinus Rivinus* dit à l'égard des précédentes amulettes de colchique, qu'elles n'ont d'autre usage que d'encourager le peuple & d'empêcher de craindre la contagion ; car tout le monde sait l'effet que produit la terreur, & combien elle est propre à augmenter la violence de la peste.

Le colchique pris intérieurement, est, comme nous venons de le dire ci-dessus, un poison très-violent ; mais comme les plus grands poisons peuvent devenir

de grands remedes, quand ils sont maniés comme il convient, celui-ci paroît être à présent dans ce cas. C'est à M. *Stork*, Médecin à Vienne en Autriche, que nous sommes redevables d'avoir découvert les vertus médicinales du colchique. Cet habile Médecin, digne de la reconnoissance de tous les hommes, après avoir reconnu les effets du colchique, par des épreuves faites sur lui-même, a découvert que la racine de cette plante à la dose d'une once, dans une livre de vinaigre, qu'on réduit ensuite en oximel, peut être prise intérieurement sans danger; & que cet oximel est un des plus puissants diurétiques qu'on puisse employer. M. *Stork* a guéri avec ce remede, & comme par miracle, plusieurs hydropisies qui paroissoient désespérées. La dose d'oximel de colchique est d'un gros, une ou plusieurs fois par jour, suivant les cas, dont le Médecin est seul en état de juger. La Dissertation que M. *Stork* a publiée à ce sujet, a été traduite en François. M. *Haller* dit que l'onguent de colchique n'a pas réussi en Angleterre.

COLCHIQUE JAUNE. *Voyez* LYS NARCISSE.

COLCOTHAR-FOSSILE ou CALCHITES, en latin *calchitis nativa rubra*. C'est une terre endurcie dont la couleur est rouge; d'une saveur stiptique, vitriolique & martiale; sujette à tomber en efflorescence; brillante dans les endroits de la fracture; se dissolvant plus ou moins facilement dans l'eau, mais jamais en entier. Il est dit dans notre Minéralogie, *vol. 1, p. 554*, que c'est aux diverses altérations du calchite que nous devons la formation de différentes substances, dont il est fait mention dans *Dioscoride*, *Mathiole*, *Pline*, &c. sous les noms spécieux de *Misy*, *Sory*, & *Mélanteria*. Voyez ces mots. On l'a appelé aussi *Alcabrusy*, & *Alcacadim*.

On peut regarder le calchite fossile, comme une terre martiale rouge surchargée de vitriol, ou comme le résultat de la décomposition de pyrites sulfureuses, qui avoient pour base du fer. Ces pyrites (dans leur décomposition produite par la singuliere propriété qu'a le fer de décomposer le soufre au moyen de l'eau, & de former alors du vitriol,) auront opéré en certaines

circonſtances, comme on l'obſerve ſouvent en Angleterre & en Suede, des eſpeces de feux qui auront calciné le vitriol martial juſqu'au rouge, de la même maniere qu'on produit en Chimie du colcothar artificiel, en calcinant du vitriol vert ou vitriol de fer.

Le colcothar naturel ſe trouve parmi des terres alumineuſes en Suede, en Allemagne, en Eſpagne, & à S. Lo en Normandie. Il eſt fort rare & fort cher : on l'eſtime aſtringent; c'eſt un des ingrédiens de la fameuſe thériaque d'Andromaque.

COLENICUI. Cet oiſeau du Mexique eſt de la groſſeur de notre caille, a les ailes un peu longues; eſt brun ſur le corps, gris ſale & noir par deſſous, il a la gorge blanche, & des eſpeces de ſourcils blancs.

COLÉOPTERE. Nom donné à la claſſe des inſectes à étuis, c'eſt-à-dire, dont les ailes ſont couvertes de fourreaux. Tous ſont ovipares. *Voyez* ce que c'eſt à l'article INSECTE. Le hanneton eſt *coléoptere*. Voyez auſſi l'article SCARABÉE.

COLIART. Nom donné à la *raie ondée* ou *cendrée*. Voyez ſon article au mot RAIE.

COLIBRI, *polytmus*. Nom donné à un genre de petits oiſeaux qui peuvent paſſer pour de petits chef-d'œuvres de la nature pour leur beauté, pour leur forme, pour leur façon de vivre, & pour la petiteſſe & la fineſſe de leur taille. On les trouve fort communément dans pluſieurs contrées de l'Amérique, & aux Indes Orientales.

Il y en a des eſpeces fort différentes, pour la groſſeur & pour les couleurs; il s'en trouve de ſi petits, qu'on leur a donné le nom d'*oiſeau mouche*; mais M. *Briſſon* en fait un genre particulier du même ordre, & dont il compte vingt eſpeces; la plupart ſont huppés. On remarque dans notre cabinet deux de ces petits animaux dans un ſeul petit nid de coton; leur bec eſt droit : c'eſt la ſeule différence qu'ils ont, étant comparés avec le *colibri* qui l'a arqué.

Il y a des eſpeces de *colibris* qui ont toutes les couleurs des pierres précieuſes. *Edwards*, dans ſon *Hiſtoire Naturelle des Oiſeaux*, donne les figures & les deſcriptions du *colibri rouge* à longue queue; du petit

colibri brun de Surinam; du *colibri vert* à longue queue; du *colibri* à tête noire & à longue queue; du *colibri* dont le ventre eſt blanc; du *colibri* bleu & vert; du *colibri vert* du Mexique, dont le ventre eſt noir; du *colibri* huppé; & du *colibri à gorge rouge*, c'eſt le *colibri violet* de Cayenne. Il y a auſſi le *colibri piqueté* de la Nouvelle Eſpagne; le *colibri à queue blanche* de Surinam. Le *colibri tout bleu*, c'eſt le *gros colibri* de *Du Tertre*, &c. Mais il vaut mieux inviter le Lecteur à les voir dans le cabinet du Roi & dans ceux des amateurs, que de vouloir les décrire: le tableau que l'art entreprendroit de tracer ſeroit trop inférieur à la réalité. Ces oiſeaux, même deſſéchés, font un ornement ſi brillant, que les femmes du pays les ſuſpendent à leurs oreilles, de la même façon que nos Dames font des diamans. Leurs plumes ſont ſi belles, qu'on les emploie à faire des tapiſſeries, & même des tableaux.

Parmi les oiſeaux-mouches, on diſtingue l'eſpece à gorge de topaze; celui à gorge tachetée; ceux ou à ventre blanc, ou à poitrine bleue; celui à collier; l'eſpece dont la huppe eſt compoſée de très-belles plumes diſpoſées en couronne; l'eſpece à gorge de rubis.

La longueur du bec varie dans les différentes eſpeces de *colibris*. Le bec de ces oiſeaux n'eſt guere plus gros qu'une aiguille, & cependant il les rend très-redoutables à de gros oiſeaux, que l'on nomme *gros bec*, qui cherchent à ſurprendre les petits du *colibri* dans leur nid. Dès que le colibri & l'oiſeau mouche paroiſſent, le *gros bec* fuit en criant de toutes ſes forces, parce qu'il ſent à quel ennemi il a affaire. Le colibri ou l'oiſeau mouche ſe met à ſa pourſuite; & s'il peut l'atteindre, il s'attache avec ſes griffes ſous l'aile du gros bec, & le pique avec ſon bec acéré juſqu'à ce qu'il l'ait mis hors de combat. Les yeux du colibri ſont petits & noirs. Ces jolis oiſeaux volent avec tant de rapidité, qu'on les entend plutôt qu'on ne les voit; en volant ils font entendre une eſpece de bourdonnement; ce qui les a fait nommer auſſi *bourdonneurs*: ils ſe ſoutiennent pendant long-temps en l'air, & ſemblent y reſter immobiles.

Ils ne se nourrissent que du suc des fleurs : rarement s'y reposent-ils; ils voltigent autour de la fleur comme le *papillon*, & sucent le suc du nectar avec leur langue, longue, fine & déliée : celle de l'oiseau mouche est fourchue & ressemble à deux brins de soie rouges : aussi leur donne-t-on quelquefois les noms de *suce-fleurs* ou d'*oiseau abeille*, (*mellisuga, aut mellivora avis.*) Les Espagnols les appellent *Pica flor*. On dit qu'après la saison des fleurs, ces oiseaux restent engourdis, & dans une espece de léthargie, ce qui leur a fait donner aux Antilles le nom de *Renati ;* mais à Surinam & à la Jamaïque, où il y a des fleurs toute l'année, on ne cesse point de voir de ces oiseaux, & en très-grande quantité. Quand ils volent, ce sont comme autant d'arc-en-ciels nuancés des plus riches couleurs.

M. *de la Condamine* assure n'avoir vu nulle part des colibris en plus grande quantité que dans les jardins de Quito, pays dont le climat est tempéré. Les habitans du Brésil donnent à l'oiseau mouche les noms de *guainumbi*, *guinambi*, *aratica*, *aratarataquam ;* les Portugais le nomment *pegafrol*, & les Espagnols *tomineios*.

Ces oiseaux font de petits nids d'une forme élégante ; ils les garnissent d'une espece de coton ou de soie très-belle, très-douce, avec une propreté & une délicatesse merveilleuse. Ils ne pondent jamais que deux œufs : ceux de l'oiseau mouche sont gros comme des pois ordinaires, blancs, avec quelques petits points jaunes. Le mâle & la femelle les couvent l'un après l'autre. Les petits étant éclos, ne paroissent pas plus gros que des *mouches*, ils se couvrent peu à peu d'un duvet très-fin, auquel succedent les plumes. Le colibri aime de préférence le voisinage du citronnier & de l'oranger : c'est sur leurs branches qu'il fait son petit nid avec une adresse singuliere. La seule façon de prendre ce petit animal est, dit-on, de lui jeter un peu de sable pour l'étourdir, ou de lui présenter une baguette frottée de glu ou de gomme dissoute. Quand on veut le conserver après sa mort, on lui enfonce dans le fondement un petit brin de bois, on le tourne pour y faire

attacher les inteſtins, & on les tire dehors ; après quoi on pend l'oiſeau par le bec à la cheminée, ou ce qui eſt mieux encore, on le fait ſécher lentement dans une étuve, enveloppé dans un petit ſaç de papier, afin que ni la fumée ni une chaleur trop vive ne puiſſent gâter le brillant du coloris des plumes de cet oiſeau.

On peut jouir aſſez facilement dans le pays, du plaiſir d'élever ces charmans oiſeaux. Au rapport de *Labat*, le Pere *Mondidier*, ſon confrere, ayant pris un de ces nids d'oiſeaux, le mit dans une cage à ſa fenêtre ; & l'amour paternel ſurmontant toutes les craintes, le pere & la mere apportoient à manger à leurs petits, & même ils s'apprivoiſerent au point qu'ils ne ſortoient plus de la chambre, où ſans contrainte ils venoient manger & dormir avec leurs petits. Ce Religieux les nourriſſoit avec une pâte preſque claire, qu'il faiſoit avec du biſcuit, du vin d'Eſpagne & du ſucre. Ces petits oiſeaux paſſoient leur langue ſur cette pâte ; & quand ils étoient raſſaſiés, ils voltigeoient & chantoient. Leur chant eſt une eſpece de bourdonnement fort agréable ; il eſt clair & foible, proportionné à l'organe qui le produit. On ne pouvoit voir rien de plus aimable que ces quatre petits animaux, volans de tous côtés dedans & dehors la maiſon, revenant à la voix de leur pere nourricier, voltigeant autour de lui, ſe perchant ſur ſes doigts. Il les conſerva de cette maniere pendant cinq à ſix mois, juſqu'à ce qu'il les perdit par accident, un rat les ayant mangés.

COLIMAÇON. *Voyez* LIMAÇON.

COLIMBE, *colymbus*. Genre d'oiſeau aquatique, plongeur, qui nage entre deux eaux ; & après un certain eſpace, il revient ſur l'eau. *Klein* diſtingue cet oiſeau des *plongeons*. Voyez ce mot. Les colimbes ſont des eſpeces de *grèbes*. Voyez ce mot. Il y en a de grands & de petits, avec ou ſans huppe ſur la tête : cet animal ſemble être podicipede, c'eſt-à-dire, paroît boîter en marchant, parce qu'il a les pieds placés proche du bas-ventre, & qu'ils s'allongent en arriere : il nage mieux qu'il ne marche. La plupart ont le bec pointu, & les pieds comme palmés, reſſemblant beaucoup aux foulques,

foulques, ou macreuses, ou poules d'eau. Les couleurs des oiseaux de cette espece varient; il y en a qui ont des colliers, & dont le dos, le cou & la tête sont de couleur noire avec de petites lignes blanches; d'autres n'ont point de collier. La couleur de toute la face supérieure du corps tire plus sur le cendré, & au lieu de petites bandes, il n'y a que des points blancs; peut-être que ceux-ci sont les femelles, & les autres les mâles. Il y a encore beaucoup d'obscurité sur le caractere de ces oiseaux aquatiques.

COTINGA. Cet oiseau se trouve en Amérique. On y en distingue plusieurs especes qui sont très-belles, deux entre autres méritent la préférence; la premiere à peu près de la taille d'une grive, a le dessus du corps d'un bleu très-éclatant, les ailes noires, le dessous du corps d'un pourpre violet; elle est nommée par *Edwards*, *manaquin bleu* à poitrine pourpre. Quelques-uns ont à la poitrine une bande du même bleu que celui du dos, & quelques taches de couleur de rose à la partie inférieure du cou & du ventre. Cet oiseau fait un bruit semblable à celui d'une clochette, que l'on entend de très-loin. Le temps où il se fait entendre ainsi, est dans les mois de Décembre & de Janvier. La seconde espece pour la beauté, a ses plumes noires à leur origine, & d'un bleu d'aigue-marine à leur extrémité; la gorge & la partie inférieure du cou sont d'un pourpre violet très-éclatant. Cette espece se trouve à Cayenne. Le cotinga du Mexique a tout le corps varié de bleu & de noirâtre. Celui qu'on trouve à Maynas est plus petit que le mauvis: les plumes de sa tête & de son cou sont brunes à leur origine, & terminées par un bleu éclatant. Sa queue est variée des mêmes couleurs: sa gorge est d'un violet foncé. Les autres plumes de son corps sont blanches à leur origine, & d'un violet pourpre terminé par un bleu éclatant.

Le cotinga de Surinam est de la corpulence de notre gros bec: il est d'un rouge écarlate au-dessus de la tête, aux reins, au croupion, au bas ventre, aux jambes, à la queue qui est terminée de noir. Toutes les autres parties du corps sont d'un rouge terne, de même que le bec.

COLIN-GRISART. Voyez son article à la suite du *canard de mer*, au mot CANARD.

COLIN NOIR. *Voyez* POULE D'EAU.

COLINS. On désigne sous ce nom des oiseaux du Mexique, dont il y a plusieurs especes connues sous les noms de *grand colin*, de *zonécolin*, de *cacolin*, de *coyolcos*, de *colenicui*. Voyez ces mots. La couleur dominante du grand colin est le fauve ; sa tête est variée de blanc & de noir ; il a aussi du blanc sur le dos & au bout des ailes, ce qui doit contraster agréablement avec la couleur noire des pieds & du bec.

COLIOU. Cet oiseau qui habite la partie la plus méridionale de l'ancien continent, se trouve au Sénégal, au Cap de Bonne-Espérance. Il est à peu près de la grosseur d'un pinson d'Ardenne : un de ses caracteres est d'avoir deux plumes du milieu de la queue plus longues que les plumes latérales, le bec en cône raccourci, convexe en dessus, aplati en dessous. Le coliou du Cap a le dessus du corps cendré, mais mélé d'une légere teinte de couleur vineuse au cou & à la tête. Les couvertures du dessus de la queue sont d'un marron pourpré. Celui du Sénégal a le fond du plumage gris, diversement nuancé ; les plumes de la tête un peu plus longues que les autres, lui forment une espece de huppe.

COLIQUE. Espece de petit coquillage qui est le même que la monnoie de Guinée. *Voyez* PORCELAINE.

COLLE DE POISSON. *Voyez au mot* ESTURGEON, à l'article du GRAND ESTURGEON ou ICTHYOCOLLE. On a donné le nom de colle à une matiere animale ou végétale, d'une consistance tenace, & qui sert, quand elle est molle ou liquide, à joindre plusieurs choses, de maniere qu'on ne puisse les séparer que difficilement ou point du tout, quand elle est seche. M. *Musschembroek* dit que la raison pour laquelle la colle unit deux corps entre lesquels elle est étendue, c'est qu'elle s'insinue dans les cavités de leurs surfaces qui se touchent alors par un plus grand nombre de points. On distingue différentes sortes de colle : 1°. celle d'Angleterre, appelée *colle forte* par excellence, *tauro-colla*. Voyez sa préparation à la

suite du mot TAUREAU. 2°. La *colle pour dorer* qui se fait avec la peau d'anguille, la chaux & le blanc d'œuf. 3°. La *colle de farine* qui sert aux Tisserands, aux Cartonniers & aux Selliers. 4°. La *colle de Flandres* qui n'est qu'un diminutif de la colle-forte; elle sert aux Peintres, &c. & est la base de la *colle à bouche*. 5°. La *colle de gant tremblante*, se fait avec des rognures de gants & de parchemin. 6°. La *colle à miel*, d'usage chez les Doreurs, se fait en mêlant du miel avec de l'eau de colle & un peu de vinaigre : au défaut de miel on y met de la gomme Arabique. 7°. La *colle d'Orléans* est de la colle de poisson détrempée dans de l'eau de chaux. 8°. La *colle de Moscovie* qui est celle de poisson. On en fait aussi avec les parties cartilagineuses du chien de mer, de la seche, &c.

COLLIER ARGENTÉ. *Voyez à l'article* PRINCE.

COLLINE. C'est une éminence de terre pour l'ordinaire labourable. *Voyez* CÔTE.

COLOCASIE, *colocasia*. Plante étrangere qui ressemble à l'*arum* ou *pied-de-veau*, & dont les anciens ont parlé. On l'appelle quelquefois *culcas* ou *colcas*. Les feuilles de la *colocasie d'Egypte* dont il est mention, sont aussi larges que celles du chou, également nerveuses & remplies d'un suc visqueux. Sa tige est haute de trois pieds & grosse comme le pouce. Les fleurs sont grandes, amples comme celles de l'arum, de couleur purpurine, monopétales, de figure irréguliere, en forme d'oreille d'âne. Il s'éleve de chaque calice un pistil qui devient ensuite un fruit presque rond, qui contient quelques graines. M. *Deleuze* dit que sa fructification est essentiellement la même que celle du *pied-de-veau*. Voyez ce mot. La racine, qui contient la principale vertu, est charnue, bonne à manger étant cuite, & d'un goût approchant de celui de la noisette. *Bontius* s'est donc trompé quand il a dit qu'elle étoit vénéneuse : il est certain que les Arabes font encore commerce de cette racine, & qu'en Egypte, en Syrie, en Candie, & autres régions Orientales, on en mange sans aucune macération : elle a, étant crue, un peu d'amertume & d'âcreté visqueuse, mais tout cela s'adoucit par la cuisson.

Les Antiquaires reconnoîtront aujourd'hui la fleur de cette plante sur la tête de quelques harpocrates, & de quelques figures panthées, par sa forme d'oreille d'âne ou de cornet, dans laquelle est placé le fruit; & il y a toute apparence qu'elle étoit chez les Egyptiens un symbole de fécondité. *Voyez les Mémoires des Inscriptions*, *Tome II.*

Les curieux de nos pays cultivent la colocasie avec beaucoup de peine. On la tient toujours dans les serres, sans presque l'exposer à l'air, qui endommage promptement ses feuilles: rarement on la voit produire des fleurs. La colocasie est proprement une sorte d'*arum vulgare* dont parle *Prosper Alpin.*

COLOMBE, *columba.* Selon quelques Ornithologistes, ce nom désigne seulement la femelle du *pigeon*; selon d'autres au contraire, c'est une espece particuliere. On trouve en effet plusieurs especes de colombes dont il est fait mention dans les Auteurs; telle est celle d'Italie, semblable en tout au pigeon: elle est seulement plus petite. Cet oiseau fait son nid dans les creux des rochers & dans les tours: sa ponte est de deux œufs; sa vie est longue; il est passager; il vole en troupe, il se nourrit de glands & de toute sorte de grains.

La colombe de Groënland est, dit-on, le petit *plongeon* de l'île de Farne, ou la tourterelle de l'île de Bass près d'Edimbourg. La colombe de Portugal est un peu plus grosse que la tourterelle ordinaire; son plumage est fort sombre. Celle de la Chine est plus grosse, & un peu bleuâtre. Si la colombe est exactement un pigeon, on en trouvera des détails plus circonstanciés à l'article *pigeon.*

La colombe a été de tout temps fort célebre chez les Poëtes: c'est l'attribut de la déesse des graces & de la beauté: c'est aussi le symbole de la douceur. On l'a appelée *oiseau de Cithere*, parce que cet animal est fort porté à la propagation.

C'est de la colombe qu'on a formé le nom de *colombier*, pour désigner le lieu où les pigeons se retirent pour la propagation de l'espece.

COLOMBINE. Nom donné à la fiente de *pigeon.* Voyez ce mot.

COLOPHONE, COLOPHANE ou ARCANSON, *colophonia.* Nom donné à une préparation de térébenthine, d'ufage en Médecine, & chez les joueurs d'inftrumens à corde de boyau, qui s'en fervent pour frotter leurs archets ou ce qui en fait la fonction. *Voyez aux mots* PIN *&* SAPIN.

COLOQUINTE, *cucumis colocynthis*, *Linn.* Plante cucuméracée qui naît abondamment dans les îles de l'Archipel, & fur les côtes maritimes de l'Orient, même dans les deux Indes, où il y en a plufieurs variétés : elle pouffe plufieurs tiges rampantes à terre, velues & cannelées : fes feuilles naiffent feules, éloignées les unes des autres, & attachées à de longues queues, blanchâtres, velues, larges, découpées profondément ; aux aiffelles de ces feuilles naiffent des vrilles : fes fleurs font jaunes, pâles, évafées en cloches, découpées en cinq quartiers : celles qui font fécondées fe changent enfuite en un fruit fphérique, de la groffeur d'une orange, recouvert d'une écorce dure, d'abord verdâtre, enfuite jaunâtre. Les Indiens féparent cette écorce ; & après avoir fait fécher la pulpe fongueufe, membraneufe & blanchâtre qni remplit ce fruit, ils nous l'envoient ; au moins nous la recevons en cet état d'Alep : elle eft feche, fpongieufe, compofée de feuilles membraneufes, divifée en trois parties, légere, & d'une amertume infupportable, âcre au goût, excitant des naufées, & bleffant le gofier. Elle contient de petites graines aplaties, dures, un peu grifes, rouffâtres, de la grandeur de celles du concombre. On prétend qu'il y a plufieurs efpeces de potirons & de citrouilles qui, devenant ameres, pourroient être placées parmi les coloquintes. Ceux qui feroient curieux de cultiver cette plante dans nos climats, doivent en femer les graines dans des lits chauds de terre préparée, & en diriger la culture comme celle des concombres dont on veut hâter la maturité.

La coloquinte eft un médicament auffi ancien que la Médecine ; il purge violemment, de même que le tabac

& l'ellébore. *Voyez ces mots.* Ces remedes résino-gommeux contiennent, dit M. *Geoffroy*, une huile très-âcre, propre à irriter les nerfs & à les secouer violemment ; car si on met dans la plaie d'un animal la plus petite goutte d'huile de tabac, il tombe aussi-tôt dans des convulsions de tout son corps, dans lesquelles il meurt bientôt. La plupart des amers tirés des végétaux produisent une semblable secousse sur les nerfs de certains animaux : ils sont sur-tout très-contraires aux oiseaux. La coloquinte peut purger les humeurs épaisses qui résisteroient à l'agaric & au turbith ; elle convient fort dans l'apoplexie & dans d'autres cas où il faut se tirer d'un danger par un autre. M. *Bourgeois* dit que c'est le plus excellent & le plus sûr de tous les vermifuges, & qu'il est sur-tout spécifique contre le ténia ou ver plat, & contre les affections soporeuses.

Quoique *S. Pauli* condamne les Médecins trop timides sur l'usage de la coloquinte, nous croyons cependant, avec *C. Hoffmann*, d'après ce que nous avons vu, qu'elle est destructive & dangereuse ; qu'elle ébranle, trouble & blesse l'estomac, les visceres & les nerfs ; elle brise les petites veines, en fait sortir le sang, corrode les intestins, & leur cause de cruelles douleurs. Ce remede, selon *Hoffmann*, est un grand poison. On doit donc l'employer avec prudence & en petite dose ; & M. *Bourgeois* avoue qu'il convient même mieux de se servir des trochisques alhandal, dans lesquels la coloquinte est enveloppée dans le mucilage de la gomme adragante, que de la coloquinte en poudre. On trouve dans les *Mém. de l'Acad. des Scienc. an. 1701*, une analyse de la coloquinte par M. *Boulduc*.

COLSA ou COLZAT, *brassica arvensis*. Espece de chou que l'on cultive avec succès dans le Pays-Bas, sur-tout dans les environs de Lille, où il fait un objet considérable de commerce. On distingue plusieurs especes de colsas ; savoir, celui *à fleurs blanches*, qui n'a été apporté de Hollande en Flandres que depuis quelques années, & deux autres especes *à fleurs jaunes*. De ces deux dernieres especes il y en a une qu'on nomme le *colsa chaud*, qui est le plus commun en Flandres, & qui y est regardé comme le meilleur,

parce qu'il croît aiſément par-tout & qu'il exige moins d'engrais. La méthode de cultiver le *colſa* eſt la même pour toutes les eſpeces, & chacune d'elles acquiert plus ou moins parfaitement les accroiſſemens qui lui ſont propres, ſelon la nature du terrain où on le ſeme, ſelon la bonne ou mauvaiſe culture qu'il a reçue, la circonſtance des temps & celle des accidens auxquels elle eſt ſujette. Cette eſpece de chou differe des autres qui ſont cultivées, par ſes feuilles plus petites & non pommées, par ſes tiges plus groſſes, cependant hautes de quatre à cinq pieds.

Tout eſt utile dans le *colſa;* ſa graine dont on tire le principal profit donne par expreſſion une huile graſſe, ſemblable à celle de navettes, propre à brûler, à faire du ſavon noir, à préparer les cuirs & à fouler les étoffes de laines : la graine la plus noire, la plus ſeche, la plus pleine & qui paroît la plus huileuſe lorſqu'on l'écraſe, eſt la meilleure pour le moulin. Les *pains* ou *tourteaux de colſa*, dont on a exprimé l'huile, ſervent à nourrir & engraiſſer les beſtiaux de toute eſpece, bœufs, vaches & moutons : on les leur donne émiettés & mêlés avec du ſon ; les vaches qui en mangent donnent du lait en abondance. Ces tourteaux ſont encore un des meilleurs engrais pour les terres deſtinées à recevoir les ſemences du *colſa.* Tous les beſtiaux mangent auſſi la menue paille qui ſort du van & les houppes des pieds de colſa. On ſe ſert encore de ces menues pailles pour faire des breuvages aux vaches; la groſſe paille & les pieds de colſa que les Flamands appellent *navets*, ſervent à chauffer le four.

Le *colſa* ſe plaît dans les terres douces & qui ont du fond; il demande beaucoup d'engrais. On le ſeme & on le replante comme les *choux*, on le diſpoſe par rangées à un pied les unes des autres, & on laiſſe ſix pouces d'intervalle environ entre les plantes de chaque rangée.

Le *colſa* ſe récolte à la fin de Juin ou au commencement de Juillet ; on le ſcie comme le blé, lorſqu'il eſt jaune, on le met en meule (tas) au milieu des champs: il y fermente, ce qui lui fait rendre beaucoup plus d'huile qu'il n'en rendroit ſans cela ; on le bat

enſuite pour en recueillir la graine qui ſe conſerve très-bien dans les greniers avec le ſimple ſoin de la remuer.

Le *colſa* eſt quelquefois attaqué de la *nielle*, ſurtout lorſqu'il eſt replanté dans des vallées trop fumées & expoſées au brouillard. On ne lui connoît pas d'autres maladies.

COLUBRINE. Nom donné à une eſpece de pierre ollaire & à la *ſerpentaire* de *Virginie*. Voyez ce mot & celui de *pierre colubrine*.

COLUMNIFERES. Voyez *Malvacées*.

COLUVRINE DE VIRGINIE, *piſtolochia Virginiana*. On ne nous envoie dans le commerce que la racine de cette plante, qu'on dit être une eſpece d'ariſtoloche; elle eſt fibreuſe, compoſée de filamens longs, bruns, jaunâtres en dedans, d'une odeur forte, preſque ſemblable à la ſerpentaire de Virginie. *Voyez ce mot*. On l'appelle auſſi *racine du ſnagroël*: elle nous vient de la nouvelle Angleterre, & elle eſt eſtimée un puiſſant alexipharmaque.

COMBATTANT. Nom qu'on donne au paon de mer. *Voyez ce mot*.

COMB-BIRD ou PEIGNÉ. Oiſeau qui habite les environs du Sénégal : il eſt de la grandeur d'un coq d'Inde; ſon plumage eſt gris, rayé de blanc & de noir; il a une grande envergure, vole peu ; il marche gravement, & leve fiérement ſa tête, qui eſt ornée d'un duvet doux, long, pendant des deux côtés, & friſé par la pointe ; ce qui lui a fait donner le nom de *peigné*. La partie la plus belle à voir dans cet animal eſt ſa queue, qui reſſemble à celle d'un coq d'Inde quand il fait la roue ; la partie ſupérieure de cette queue eſt d'un beau noir brillant, & le bas eſt auſſi blanc que l'ivoire : on en fait des éventails.

COMETE. Corps céleſte, de la nature des planetes, qui paroît ſoudainement parmi les aſtres ſous différentes figures & grandeurs, & diſparoît de même, & qui, pendant le temps de ſon apparition, ſe meut dans une orbite de même nature que celle des planetes, mais très-excentrique; (en ſorte qu'on ne l'apperçoit que dans la partie de ſon orbite la plus voiſine

de la terre) & que l'on soupçonne être soumis aux mêmes lois que les autres corps célestes.

Les cometes sont distinguées principalement des autres astres, en ce qu'elles ont des ornemens qui ne changent peut-être que selon les aspects du soleil : elles sont appelées par le vulgaire *étoiles flamboyantes*. On leur donne le nom de *barbe*, quand les rayons de lumiere précedent la tête de la comete ; celui de *queue*, quand ils la suivent ; & celui de *chevelure*, quand ils l'entourent : à la vérité, les cometes sont plus ordinairement accompagnées *d'une queue* ou *traînée de lumiere*, toujours opposée au soleil. D'après l'observation des phénomenes, le célebre *Newton* a pensé que les cometes étoient créées de même que les autres planetes avec le monde, & que ces queues lumineuses étoient des vapeurs fort subtiles, qui s'exhaloient de la tête ou noyau de la comete échauffée par la chaleur du soleil, lorsqu'elle est dans sa plus grande proximité; car comme elle parcourt autour de cet astre une orbite elliptique très-alongée, elle devient invisible lorsqu'elle est dans la partie la plus éloignée du soleil. M. *Newton* pense que ces vapeurs sont attirées par les planetes, qu'elles se mêlent avec leurs atmospheres, & qu'elles fournissent ainsi à l'entretien du fluide qui s'évapore continuellement & qui entre dans la composition des corps ; sans quoi, pendant que la terre s'accroît sans cesse, l'eau diminueroit en même proportion, si la perte n'en étoit rétablie par des matieres étrangeres. M. *Deleuze* observe que la queue des cometes est plus grande après qu'elles ont passé le périhélie qu'avant : ce qui joint à la lumiere dont brille cette queue, favorise l'hypothese de M. *de Mairan* qui en attribue la formation, du moins pour la plus grande partie, à une portion de l'atmosphere solaire dont la comete se charge en la traversant.

La grandeur des cometes varie beaucoup. Il y en a qui paroissent surpasser les étoiles de la premiere & de la seconde grandeur. On en observa une du temps de Néron qui égaloit le soleil en diametre ; & en 1652 il en parut une de la grandeur de la lune : comme elle paroissoit enveloppée de fumée, son aspect étoit dé-

ſagréable. M. *Halley* n'a donné les tables que de vingt-une cometes, mais on en a obſervé beaucoup d'autres depuis, qui ont été reconnues très-différentes; & M. *Lubienitski*, Polonois, fait monter à quatre cents quinze le nombre de celles qui ont paru depuis le déluge.

Le mouvement des cometes eſt varié à l'infini, les unes s'avancent d'Occident en Orient, d'autres en ſens contraire; leur mouvement ſe dirige tantôt vers le Nord, tantôt vers le Midi; il eſt auſſi tantôt plus rapide, tantôt plus lent. On a obſervé une comete qui avoit une vîteſſe bien extrordinaire, puiſqu'elle parcourut en un jour quarante degrés.

Ce n'eſt que vers l'an 1580 qu'*Appien* a le premier obſervé aſtrologiquement la marche des cometes: mais c'eſt au Chevalier *Newton* que nous ſommes redevables d'une vraie théorie de leur mouvement: nous devons encore ajouter que le Docteur *Halley*, eſt le premier Cométographe qui ait fait voir que les cometes ont un cours réglé que l'on peut déterminer par le calcul. Son Théâtre Cométique parut dès l'année 1705 & a été traduit en François en 1742 par M. *le Monnier*; il n'y a peut-être point d'ouvrage où la méthode de calculer le mouvement apparent des cometes ſoit expliqué en ſi peu de mots & avec tant de netteté.

Quoique la queſtion du retour des cometes ſoit du nombre que celles que la poſtérité ſeule pourra réſoudre, l'opinion de *Newton*, qui regarde leur retour comme périodique, eſt la plus vraiſemblable. Pluſieurs rapports dans le période, certaines circonſtances dans la route, ont fait croire que c'étoit les mêmes cometes qu'on voyoit reparoître par intervalles. M. *Halley* a remarqué qu'il avoit paru quatre fois de ſuite une comete dans l'intervalle de cinq cents ſoixante-quinze ans; ſavoir, à la mort de Jules Céſar, enſuite l'an de Jeſus-Chriſt 531, puis au mois de Février 1106, & en dernier lieu ſur la fin de l'année 1680. Ce fameux Aſtronome conjecture que le période de cette fameuſe comete pourroit bien être de cinq cents ſoixante-quinze ans, ce que nos deſcendans ſeuls pourront vérifier. Il y a une choſe ſinguliere ſur ce période, c'eſt qu'en remontant de cinq cents ſoixante-quinze ans en cinq

cents soixante-quinze ans, depuis l'année de la mort de Jules César, où on croît que cette comete a paru, on tombe dans l'année du déluge; c'est ce qui a fait penser à *Whiston* que le déluge universel pourroit bien avoir été occasionné par la rencontre ou l'approche de cette comete qui se trouva alors fort près de la terre. Cette opinion qui ne peut être regardée que comme une conjecture, n'a d'ailleurs rien de contraire à la saine Philosophie, qui nous apprend que l'approche d'une telle comete est capable ou de bouleverser le globe que nous habitons, ou de relever l'axe de la terre, ce qui, selon M. *de Maupertuis*, nous procureroit un printemps perpétuel. En supposant, pour un moment, que cette conjecture fût bien fondée, il ne faudroit pas chercher plus loin l'origine de la terreur que l'apparition des cometes a inspiré aux peuples pendant long-temps. En 1680, quelques Philosophes étoient encore vraisemblablement dans l'opinion vulgaire sur ce sujet; puisque le fameux *Jacques Bernoulli* disoit, que si le corps de la comete n'est pas un signe visible de la colere de Dieu, la queue en pourroit bien être un. (Les cometes de même que les éclipses sont célébrées avec beaucoup d'appareil, dans l'Indus, le Gange, & sur-tout dans le Tanaiser). Ce même Astronome prédit le retour de la Comete de 1680, pour le 17 Mai 1719. Aucun Astronome, dit M. *de Voltaire*, ne se coucha cette nuit-là, mais la comete ne parut point. M. *Halley* a été plus exact dans son calcul. La comete qu'il avoit annoncée pour l'année 1759 est arrivée, & M. *Clairaut* en calculant son période & sa marche, l'a prédit à vingt-deux jours de son apparition; Mrs. l'Abbé *Pingré*, l'Abbé *Chappe*, *Gentil*, &c. en ont été témoins oculaires, l'un étant à Tobolsck, l'autre à l'île Rodrigue, &c. Enfin la probabilité du systême de *Newton*, sur le cours & le retour des cometes a été portée au plus haut degré, on pourroit dire, presque à la certitude, par le retour de la comete de 1682, arrivé en 1759, & par l'accord de ce retour avec le calcul dont les résultats ont d'autant plus approché de l'observation, qu'on y a plus tenu compte des divers élémens du mouvement de cette

comete selon le système Newtonien. *Voyez l'Histoire de l'Académie Royale des Sciences, ann. 1759, &c.*

COMÉTITES. Nom donné à des astroïtes fossiles & à étoiles chevelues ; on en trouve beaucoup dans les environs de Basle en Suisse & de Lisieux en Normandie.

CONANA, *palma dactilifera, caudice & fructu aculeatis*, BARR. Palmiste du pays de Cayenne ; cet arbre est assez beau, mais il est si rempli de piquans qu'on ne peut en approcher. Son fruit naît autour de quelques branches près de la tête de l'arbre : sa chair contient un noyau aussi dur que le *coco* & de la grosseur d'une noisette : au dedans est une amande blanche que l'on mange après avoir fait chauffer le noyau pour l'en tirer : le goût approche un peu de celui de nos amandes. *Maif. Rust. de Cayenne.*

CONANA SAUVAGE. M. *de Présontaine* dit que cet arbre n'a aucun rapport avec le *conana palmiste* ; il se trouve dans les grands bois de la Guiane : son fruit qui est jaune & un peu semblable à celui du coignassier, contient quatre graines entourées d'une pellicule aigrelette. Les Sauvages en font une boisson qui approche beaucoup du vin. Les sangliers vivent ordinairement de ce fruit dans la saison ; c'est aussi dans ce même temps que les Chasseurs sont sûrs de tuer quantité de ces animaux. La graine du *conana sauvage* ressemble à celle de l'*avocat*. Voyez ce mot.

Dans l'espece qui croît aux environs du Para il y a trois graines qu'on appelle improprement *muscade*, & qu'on emploie dans les coliques : le fruit est renflé, arrondi, avec deux éminences aux deux bouts, différentes en grosseur, mais toutes deux mousses.

CONANI FRANC. Petit arbrisseau du pays de Cayenne, connu sous le nom de *bois à enivrer le poisson. Barrere* n'indique cette plante sous le nom d'*eupatorium arborescens venenatum, floribus albis glomeratis, pag. 50.* que comme un poison. Le Dictionnaire Caraïbe dit que c'est une herbe qui vient si abondamment dans les jardins, qu'ils en sont infectés : il en parle sous le nom de *conamy, pag. 177*, & il paroît que cette plante tire son nom de *conani*, riviere

au bord de laquelle il s'en trouve beaucoup. L'usage qu'on en fait aux îles, est d'écraser sa feuille dans un trou fait en terre. On en jette dans l'eau dormante, ou bien on en savonne le marc dans le trou qu'on veut enivrer; ce poison est si subtil, qu'aussi-tôt les poissons viennent sur l'eau & meurent: on les mange sans qu'on en ressente aucune incommodité. Peut-être le *conani* est-il *l'arbre à enivrer les poissons*. Voyez ce mot.

L'on trouve aussi dans le Para un conani dont la vertu est des trois quarts moins prompte. Les Sauvages Maillés qui habitent les pays noyés du côté d'Yapok, l'ont, dit-on, reçu des Indiens fugitifs du Para, & l'ont communiqué aux Colons de Cayenne.

CONCHITES, *conchitæ*. Sont les coquilles bivalves fossiles, & sur-tout celles du genre de l'*huître*. Voyez au mot COQUILLES le nom de leurs analogues vivans, & les mots *huître* & *fossiles*.

CONCHO-LEPAS. Nom donné à une espece de *lepas* à base ovale qui ressemble beaucoup à une valve de boucardite (cœur) destituée de charniere, & dont le sommet recourbé sur l'un de ses côtés, donneroit une apparence de spires. Sa couleur est ordinairement fauve. Il est orné de grosses stries un peu raboteuses & longitudinales. Il y a des concho-lépas où d'autres petites stries se croisent en réseau. *Voyez* LEPAS.

CONCOMBRE CULTIVÉ, *cucumer sativus*. C'est une plante dont les racines sont droites, blanches & fibreuses, qui pousse des tiges sarmenteuses, longues, velues & rampantes sur terre, auxquelles naissent alternativement des feuilles amples, anguleuses & découpées profondément. Il sort de l'aisselle des feuilles des vrilles ou mains, & des fleurs d'une seule piece, en cloche, évasées, de couleur jaune pâle; il leur succede un fruit long d'environ demi-pied, gros comme le bras, arrondi aux deux extrémités, anguleux, droit ou tortu, vert ou blanc, quelquefois jaunâtre, charnu, succulent, d'une saveur particuliere, austere; son écorce est mince, & souvent parsemée de verrues ou petits boutons. Le fruit est divisé en dedans par trois ou quatre quartiers remplis d'une

pulpe qui contient beaucoup de graines oblongues, aplaties, laiteuſes & douces : cette amande eſt une des quatre grandes ſemences froides.

On cultive le concombre dans les jardins potagers; car ſon fruit eſt bon en cuiſine, ſoit crud, ſoit cuit, quoiqu'un peu indigeſte : on ſe ſert auſſi de ſa ſemence dans les émulſions pour modérer le trop grand mouvement du ſang : on confit les petits concombres verts au vinaigre, au ſel & au poivre, & on les nomme *cornichons ;* ſouvent ce ne ſont que des concombres qui n'ont pu profiter & venir à maturité. On les mange en ſalade & en ragoût. M. *Bourgeois* dit qu'on procure beaucoup d'agrément à la ſalade de cornichons en y ajoutant quelques feuilles d'eſtragon, qui en relevent beaucoup le goût. On doit avoir l'attention de faire évaporer la plus grande partie du ſuc aqueux des cornichons, en les laiſſant quatre ou cinq jours ſur des tablettes à l'ombre avant de les mettre dans le vinaigre, & de faire uſage de vinaigre violent & ſpiritueux; ſans ces deux précautions ils moiſiſſent & ſe gâtent le plus ſouvent, ſur-tout s'ils ont crû par un temps pluvieux.

L'eſpece de concombre que les Portugais cultivent au Para, s'éleve très-facilement à Cayenne ; mais le fruit eſt d'un pourpre noirâtre. *Cucumer fructu oblongo obſcurè purpuraſcente.* BARR.

CONCOMBRE MARIN, *cucumer marinus.* Eſpece d'animal de mer, gros & long comme le petit doigt, privé de ſang, orné de tubercules, & ayant la couleur & l'odeur du concombre ; comme ſes parties internes ne ſe diſtinguent pas aiſément, cet animal pourroit bien être un *zoophyte holoturie.* Voyez ces mots.

CONCOMBRE SAUVAGE, *momordica elaterium.* LINN. Cette plante qu'on nomme auſſi *concombre d'âne, cucumer aſininus*, croît principalement aux lieux incultes, en Languedoc & en Provence; quelquefois auſſi on la cultive dans les jardins : ſa racine eſt longue, groſſe & blanche, un peu fibrée, charnue & amere; il en ſort de groſſes tiges ſucculentes & rampantes à terre, ſur leſquelles naiſſent des feuilles à-peu-près ſemblables à celles du concombre, mais elles ſont plus

petites ainſi que ſes fleurs. Ses fruits ſont longs d'un à deux pouces, cylindriques, tuberculeux & très-velus, partagés en trois loges remplies d'un ſuc amer. Si on touche légérement ces fruits lorſqu'ils ſont mûrs, ils jettent avec force un ſuc fétide & des graines luiſantes noirâtres.

Le ſuc exprimé de cette plante preſque mûre, enſuite épaiſſi, ſe nomme *elaterium:* il étoit autrefois d'uſage pour purger fortement la bile par haut & par bas : on ne s'en ſert guere aujourd'hui, parce qu'il eſt, dit-on, ainſi que la *coloquinte*, très-contraire à l'eſtomac & aux inteſtins. On prétend que ſon ſuc appliqué à la vulve en peſſaire, fait ſortir le fœtus qui eſt mort, & que s'il eſt vivant, il le tue. Il paroît, ſuivant M. *Bourgeois*, que c'eſt par un préjugé que la plupart des Médecins ont abandonné l'uſage de l'*elaterium;* c'eſt, à ſon avis, le meilleur & le plus innocent de tous les purgatifs pour évacuer les eaux des hydropiques. Ce Médecin en fait tous les jours uſage dans cette fâcheuſe maladie, à la doſe de dix à quinze grains avec les plus heureux ſuccès. La tige deſſéchée des concombres ſauvages fuſe ſur le charbon comme le nitre.

CONCRÉTIONS PIERREUSES MINÉRALES. *Voyez au mot* STALACTITES. Quant aux concrétions pierreuſes des animaux, voyez *Bezoard.*

CONDOMA. M. *Pallas* lui donne le nom d'*antilope ſtrepſiceros*, & le range dans les *ſpiri-cornes*. Voyez l'article *Gazelle*. Cet animal paroît être le même que la chevre du Cap de Bonne-Eſpérance, remarquable à pluſieurs égards. Sa taille eſt celle d'un grand cerf, ſa tête eſt fort belle & ornée de deux cornes unies, recourbées par une double flexion, pointues, de trois pieds de long, & dont les extrémités ſont diſtantes de deux pieds.

CONDOR ou CUNTUR ou CONTOUR ou GRYPS ou LAEMMER-GEYER ou VAUTOUR DES AGNEAUX. Il paroît que l'oiſeau connu ſous ces divers noms, eſt le même ; on le trouve dans l'un & l'autre continent, au Pérou, en Afrique, en Aſie & dans les montagnes de la Suiſſe. Il poſſede à un degré plus haut que l'aigle toutes les qualités, toutes les puiſ-

ſances que la Nature a départies aux eſpeces les plus parfaites de cette claſſe d'êtres ; c'eſt le plus énorme des oiſeaux de proie ; ſa force prodigieuſe répond à ſa taille, ſon envergure, c'eſt-à-dire, ſes ailes étendues ont quatorze & quinze pieds d'une extrémité à l'autre. On en a tué un au Pérou qui avoit ſeize pieds d'envergure ; la longueur de l'une des groſſes plumes étoit de deux pieds quatre pouces. (Ce ſont les ailes du condor que les Sculpteurs imitent & donnent aux figures d'Anges.) Le bec du condor eſt ſi robuſte & ſi fort, qu'il peut éventrer un bœuf. Sa tête eſt ornée d'une crête ; ſon plumage eſt tacheté de blanc & de brun foncé preſque noir. Lorſque cet oiſeau s'abat, il fait un ſi grand bruit qu'il inſpire l'effroi. Il habite les montagnes, & n'en deſcend que dans les temps de pluie & de froid. Ce tyran de l'air, qu'on n'a encore pu parvenir à détruire dans les hautes montagnes de la Suiſſe, fait une guerre cruelle tant aux troupeaux de chevres & de brebis, qu'aux chamois, aux lievres & aux marmotes. Il attaque ſeul un homme & tue aiſément un enfant de dix ou douze ans ; arrête un troupeau de moutons, choiſit à ſon aiſe celui qu'il veut enlever, emporte les jeunes chevreuils, tue les biches & les vaches, prend auſſi de gros poiſſons ; ſe nourrit ainſi que l'aigle de proie vivante & non pas de cadavres. Lorſqu'il voit ſur un roc eſcarpé quelque animal trop fort pour l'enlever, il prend ſon vol de maniere à renverſer cet animal dans quelque précipice, pour jouir commodément de ſa proie. Quant aux petits animaux, il les enleve en volant & ſans s'abattre, au moyen de ſes griffes, qui ſont d'une grandeur & d'une force ſurprenantes. Arrivé près de ſon nid avec ſon fardeau, il le laiſſe tomber à terre pour que ſa proie ſe tue ; ce cruel ennemi la reprend enſuite & la porte à ſes petits. Il y a peu d'années qu'un laemmer-geyer de la plus grande eſpece ſaiſit, près d'une maiſon bâtie ſur le lac de *Thun*, un enfant de trois ans ; il l'auroit emporté, lorſque le pere armé d'un bâton, accourut aux cris de ſon enfant ; & comme cet oiſeau placé dans un terrein plat, ne peut prendre ſon vol que difficilement, il attaqua le raviſſeur, qui quitta

quitta sa proie pour se défendre, & l'oiseau ne tomba mort sur la place qu'après un combat très-opiniâtre. M. *Haller* dit qu'un læmmer-geyer avoit enlevé *Thomas Plater*, pere du célebre Médecin, & il le portoit à son aire, lorsque par des cris on força le tyran de l'air à laisser tomber sa proie. Le Gouvernement Helvétique donne une récompense considérable pour chaque tête de ces oiseaux redoutables. Les Indiens du Nouveau Monde, au rapport de M. *de la Condamine*, (*Voyage sur la riviere des Amazones, & Histoire des Incas.*) leur présentent pour appât une figure d'enfant faite d'une argile très-visqueuse; le condor fond d'un vol rapide sur cette figure comme sur une proie assurée, mais il y engage les serres de maniere qu'il ne peut se dépêtrer, & on le tue aisément. Ces oiseaux digerent jusqu'aux os des agneaux & des cabris; ils ont les nerfs d'une force étonnante, & sur-tout les os très-forts, quoique beaucoup plus légers à proportion que ceux des quadrupedes. On soupçonne que les oiseaux nommés par les Arabes *rouh*, sont les mêmes que les *condors*, qui se trouvent dans la région de Sophala, des Caffres & de Monomotapa, jusqu'au royaume d'Angola.

CONDOUS. *Voyez* COUDOUS.

CONDRILLE, *chondrilla.* Cette plante, qui croît dans les champs & sur les bords des chemins, a une racine longue, empreinte d'un suc laiteux fort gluant, des feuilles semblables à celles de la chicorée sauvage, une tige haute de quatre pieds, des fleurs à demi-fleurons, jaunes & découpées, succédées par des graines oblongues, à aigrettes simples, portées par un filet, & de couleur cendrée: le calice est cylindrique, strié & garni d'une espece de calice extérieur. Cette plante est humectante, adoucissante, apéritive.

CONDURI ou CONDOUMANI. *Voyez* LAGA.

CONE. *Voyez* ARBRE CONIFERE.

CONFERVA. C'est le nom que l'on donne à ces filets verts qui forment par leur entrelacement un tissu quelquefois assez serré qui surnage sur les eaux, & dans lequel on observe plusieurs bulles d'air qui le soutiennent. En cassant une des fibres, on le voit se

raccourcir & se contourner comme les mains ou vrilles d'une plante légumineuse ; c'est par cette propriété que se fait l'entrelacement. On a toujours regardé le conferva comme une plante aquatique , mais M. *Desmars*, Docteur en Médecine , le met en question dans le Journal économique, Avril 1761.

Est-ce une plante, dit-il? on n'en connoît ni la fleur, ni la graine. Est-ce un *zoophyte?* Une infinité d'insectes habitent autour de cette production ; mais leur doit-elle son origine ? Lorsqu'on met en macération, continue-t-il , quelque partie animale ou végétale, on voit naître aux environs de la substance qui se décompose, quantité de filets qui forment autour du corps macéré une espece de *tomentum*; si l'action de l'air verdit ces filets, voilà du conferva. Le conferva, quoique desséché , reverdit dans l'eau. La poussiere dont il se couvre en séchant au soleil, se précipite au fond de l'eau, y reverdit pareillement, & reparoît sous la forme de nouveau conferva.

Le *conferva reticulata* lui paroît encore moins plante que le précédent : il a examiné à la loupe les côtés & les articulations de ces réseaux formés par des hexagones réguliers. Il a cru remarquer que ces côtés & ces articulations étoient creux & logeoient des insectes qui se mouvoient librement le long des côtés. Je ne vois, dit-il, que les *madrépores* qui ayent quelque analogie avec cette production des eaux douces. Il a observé que dans des fioles de verre remplies d'eau sans addition d'autres substances , il se formoit à la longue aux parois du verre en dedans, à différentes distances au-dessus du niveau de l'eau, de petits grains verts, ronds, placés à côté les uns des autres, desquels il sortoit par la suite des fils plus ou moins longs, qui verdissoient.

Quoi qu'il en soit, le conferva a toujours été regardé jusqu'à présent comme une espece de plante aquatique du genre des *bissus*. Voyez ce mot. Le conferva ressemble à tous ces corps organiques & purement membraneux, qui peuvent, dit-on, se reproduire en entier par toutes leurs parties. Les fibres du conferva, vues avec un bon microscope, paroissent

être évidemment des tuyaux capillaires séparés par des cloisons paralleles, à des distances égales. On lit dans les volumes de l'Académie, que l'on a attribué à la production plus abondante qu'à l'ordinaire de cette espece de plante que l'on nomme aussi *mousse d'eau* à cause de sa verdeur & de sa ressemblance avec la mousse : on a, dis-je, attribué à la multiplication extraordinaire de cette plante, en l'année 1731, ainsi qu'à celle de l'*hippuris aquatica* (*chara*), espece de plante semblable à la petite *prêle* de nos campagnes, les maladies populaires qui ont régné à Paris pendant l'été & l'automne de cette année.

La qualité de l'*hippuris* est d'être d'une odeur marécageuse, de communiquer à la main qui la touche son odeur désagréable, de rendre l'eau fade & dégoûtante. *Voyez à l'article* Prêle.

La *conserva* communique à l'eau un feu qui en la buvant, laisse dans le gosier une âcreté, & dans la bouche une sécheresse incommode : elle imprime même dans la main qui la serre une ardeur à peu près semblable à celle qui est occasionnée par l'eau un peu trop chaude. Les maladies causées par la mauvaise qualité des eaux de la Seine, en l'année 1731, furent des sécheresses de bouche, quantité de maux de gorge, dont quelques-uns se tournerent en esquinancie & en différentes fluxions à la tête.

Voici une observation peut-être favorable aux présomptions de M. *Desmars*. On observa dans cette eau de riviere examinée au microscope, plusieurs insectes très-petits qui ne se voient point dans l'eau de fontaine. Seroient-ils des *polypes d'eau douce* & les instrumens organiques du conferva ?

Le conferva a été connu de Pline. On le nomme aussi *lin maritime* ou *mousse aquatique*, composée de filamens soyeux & très-fins. Cette substance est moins commune sur les bords de la mer que dans les mares, les étangs & les bassins des jardins. M. *Guettard* soupçonne que plusieurs personnes ont tenté de filer cette plante. Lorsqu'elle est mouillée, elle a une flexibilité qui surprend, & la grande quantité que l'on en trouve dans les endroits qui sont favorables à sa multipli-

cation, & qui fait que ses fibres s'entrelacent de façon qu'il en résulte une espece d'étoffe de gros bouracan, a dû engager plus d'une fois à rechercher le moyen de rendre le conferva utile dans les arts.

CONGÉLATION. *Voyez* STALACTITE.

CONGRE, *conger*. Excellent poisson de mer appelé quelquefois par les François *anguille de mer*. On en connoît de deux especes : l'un est blanc & se pêche en haute mer ; l'autre est noir & se pêche sur les bords du rivage. Il ressemble beaucoup à l'anguille d'eau douce. Sa peau est de différentes couleurs ; la tête verte, le corps brun mêlé de bleu, & le ventre jaunâtre. Ce poisson est fort alongé, & quelquefois gros comme la cuisse d'un homme. Sa chair est coriace : les Espagnols seuls en font grand cas. Ce poisson fait la chasse aux *poules d'eau* ; mais il a pour ennemi la *langouste*. On en pêche beaucoup en Bretagne vers Quimper pendant tout l'été : l'on en pêche aussi aux Indes & dans le Brésil.

Ceux qui achetent des congres pour les faire sécher, les ouvrent par le ventre depuis la tête jusqu'au bout de la queue ; on leur laisse la tête : on ne les sale point. On fait des taillades dans les chairs qui sont épaisses, afin qu'étant exposées à l'air elles se dessechent plus facilement : on passe un bâton d'une extrémité du poisson à l'autre pour le tenir ouvert, & on le pend à l'air. Quand le poisson est bien desséché, on en fait des paquets de deux cents livres pesant qu'on envoie à leur destination : ils passent ordinairement à Bordeaux pour le temps de la foire. Le produit de cette pêche quoique fort diminuée, monte cependant, année commune, à mille quintaux, & s'y vend quelquefois jusqu'à dix écus le cent.

Le congre d'eau douce est le MUCU.

CONGRE SERPENT. *Seba* donne ce nom à un serpent de mer d'Afrique & à différentes especes de *murenes*. Voyez ce mot. Le *congre serpent* est bariolé de maniere qu'on prendroit la marqueterie de sa peau pour autant d'armoiries. Le *congre murene* tient plus de l'anguille que du serpent : il participe de l'un & de l'autre sans être d'une de ces deux classes : d'où il pa-

soit qu'il est amphibie. On en rencontre dans les îles Moluques, dans le Brésil : les grenouilles sont leur nourriture apparente.

CONISE ou HERBE AUX MOUCHERONS, *conyza*. Cette plante qui croît dans les bois, sur les montagnes, le long des chemins & contre les murailles, a des racines éparses, ligneuses, odorantes, ameres, qui poussent plusieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, velues & rameuses. Ses feuilles ressemblent à celles de la molene noire. Ses fleurs sont des bouquets à fleurons, jaunes & d'une odeur forte : les fleurons du tour du disque sont sans étamines ; il leur succede des graines longuettes à aigrettes, portées par un placenta ras. Le calice est écailleux. Cette plante est alexipharmaque, provoque les mois aux femmes : elle est propre à guérir la gale & à chasser les puces & les moucherons. La conise des prés est un *aster*. Voyez ce mot.

On vient d'envoyer des îles de France & de Bourbon, au Jardin Royal des plantes de Paris, les semences d'une espece de conise visqueuse. Le calice de la fleur est divisé en cinq parties, composé de dix folioles à peu près égales en grandeur, & de cinq autres plus petites, toutes disposées en maniere d'écailles. Les feuilles sont placées alternativement sur les tiges, marquées d'une forte nervure dans leur longueur. Elles sont ovales, lancéolées, dentées en maniere de scie ; les dentelures aiguës, tournées vers la pointe ; ses racines sont fibreuses : ses tiges très-nombreuses, menues, droites, s'élevent des racines à peu près à la hauteur d'un pied & demi : elles se divisent en plusieurs rameaux ; chaque tige se partage en son sommet en trois parties, dont une est seule & séparée, & les deux autres sur le même support. Ses fleurs de couleur dorée naissent au sommet de ces divisions, presque disposées en corymbe : chacune a son pédicule particulier : les tiges & les feuilles sont gluantes & visqueuses.

CONQUE. Nom donné aux coquilles bivalves, & principalement à celles du genre de l'*huître*. Voyez ce mot.

CONQUE ANATIFERE, *concha anatifera.* Terme général, suivant M. *d'Argenville*, sous lequel on comprend les trois familles de coquillages multivalves, qui sont les *glands de mer*, les *conques anatiferes* & les *pousse-pieds.* Ces coquillages different plus par la forme de la coquille que par celle de l'animal : la plus grande différence qu'il y ait entr'eux, est qu'on ne mange que la chair du pédicule des pousse-pieds. Les glands de mer composent une famille à part.

Conque anatifere signifie conque qui porte un canard. Plusieurs Auteurs ont dit, & quelques personnes disent encore, que la *bernache* ou *barnache* nommée par quelques-uns *cravant*, espece d'oiseau marin plus gros que la *macreuse*, croît & sort de la conque anatifere, & que cet oiseau tire son origine du bois pourri des vaisseaux. Quelque absurde que soit cette idée, voici ce qui pourroit y avoir donné lieu. Les oiseaux de la mer, ainsi que l'observe M. *d'Argenville*, font leurs nids dans des plantes marines & dans des amas de différentes coquilles : prêts à pondre, ils becquettent l'animal renfermé dans ces coquilles, ils l'obligent de sortir, & mettent leurs œufs à sa place. Quand les petits sont assez forts, ils rompent leur prison pour prendre leur vol. Il y a lieu de penser que c'est ce qui a donné lieu à la fable de l'oiseau produit par cette coquille.

On donne à la conque anatifere divers noms. Dans quelques ports on l'appelle *sapinette ;* en Bretagne *bernache.* M. *Néedham* dans ses nouvelles Observations microscopiques, en a donné la description sous le nom de *bernacle.* Ce coquillage très-singulier a trois parties différentes : savoir, le pédicule, qui est plus ou moins long & large, & qui sert de support au coquillage ; la coquille, & l'animal qui est renfermé dans la coquille.

Le pédicule est une sorte d'étui cylindrique formé par plusieurs membranes susceptibles d'extension & de contraction. Il a quelquefois jusqu'à six pouces & plus de longueur : il est compacte & noirâtre. C'est par l'une des extrémités de ce pédicule que le bernacle adhere aux rochers, aux vaisseaux & aux autres

corps étrangers. A la partie supérieure du pédicule est la coquille composée de cinq pieces ou valves à peu près triangulaires, mais qui different assez considérablement entr'elles : deux sont grandes & trois petites : elles sont tenues dans une étroite union par une pellicule mince qui tapisse la surface intérieure. Le jeu que cette pellicule donne aux pieces, leur permet de s'écarter foiblement & de se rapprocher. La tête de l'animal qui loge dans la coquille, paroît garnie d'une espece de houppe faite en forme de plumaceau ; c'est une vingtaine de petites cornes ou bras de différentes longueurs qui, vus au microscope, paroissent frangés. Lorsque l'animal les agite, ils forment des courbes irrégulieres renfermées les unes dans les autres. M. *Néedham* croit que lorsque l'animal les agite, soit au-dedans de sa coquille, soit au-dehors, il forme dans l'eau un courant, & que par ce moyen il attire, comme dans un précipice, les animalcules dont il se nourrit. La tête hérissée de ces sortes de cornes, peut sortir au-dehors de la coquille & rentrer au-dedans. Le corps du bernacle est assez ressemblant à une petite huître.

Outre l'espece de conque anatifere à gros pédicule dont nous venons de parler, il y en a deux autres especes, dont l'une se tient toute droite enfoncée dans le sable au fond de la mer, collée par sa glu sur une branche de plante marine ; ce qui fait que son pédicule a la forme d'une queue d'amande : l'autre est nommée *arborescente*, parce qu'elle s'attache en parasite sur des productions marines, telles que les *lithophytes* sur lesquels elle prend sa croissance. Nous avons observé que ces deux dernieres especes se trouvent dans la Manche, & les premieres sont communes sur les parages de la Bretagne & de la Méditerranée.

M. *Néedham* soupçonne que les conques anatiferes se multiplient par une sorte de végétation comme les polypes. Il en a trouvé six ou sept jointes ensemble par leur extrémité, semblables à des petits qui sortent du corps de la mere; mais c'étoit peut-être des portions de frai qui se touchoient & avoient pris leur accroissement sans se séparer les unes des autres. Il a

obſervé une excroiſſance bleue placée au-deſſous du groupe des cornes : ces excroiſſances vues au microſcope, ont paru être un ſac membraneux rempli de petits globules bleus, d'une figure ovoïde, & aſſez ſemblable au frai des autres poiſſons. Le même Auteur fait mention d'une autre eſpece de bernacle qui ſe trouve auſſi attachée aux rochers & contre les vaiſſeaux : il eſt renfermé avec ſa coquille & ſon pédicule, dans une autre coquille univalve qui a la forme d'un cône tronqué : il reſſemble aſſez aux glands de mer avec leſquels il eſt aiſé de le confondre.

CONQUE EXOTIQUE, *concha exotica*. Coquille bivalve, étrangere, & de la famille des *cœurs*, de forme preſque ſphérique, blanche tant au dedans qu'au dehors, excepté quelques parties qui ſont d'un cannelle plus ou moins foncé ; à côtes formées de trois ſtries, dont celle du milieu eſt mince, élevée en vive arête & creuſe intérieurement en forme de tuyau ; à bords dentelés, laiſſant entr'eux un jour quand la coquille eſt fermée ; & à charniere compoſée dans l'une & l'autre valve de deux dents ſous les ſommets, & d'une très-grande latérale. Cette coquille eſt très-rare à trouver complette. S. A. S. Mgr. le Prince de Condé poſſede dans ſon coquillier, la plus belle & la plus grande *conque exotique*. C'eſt le *kaman* de M. *Adanſon*.

CONQUE SPHÉRIQUE. Coquillage univalve de la famille des *tonnes*. Voyez ces mots.

CONQUE DE VÉNUS, *concha Veneris*. On donne ce nom à une coquille bivalve de la famille des *cames* tronquées, eſpeces de *cœurs*. Voyez ces mots. La conque de Vénus eſt fort recherchée des curieux, elle eſt preſque ovale & voûtée, ſillonnée profondément tout autour par des lignes paralleles. Le devant de la coquille, repréſentant la vulve d'une femme, dévoile ſouvent à des yeux indiſcrets & profanes l'image d'un objet dont la poſſeſſion n'eſt réſervée qu'aux favoris de l'hymen & de l'amour. Ce prototype eſt, dit-on, un larcin fait à la Déeſſe de la beauté, lorſque Mercure encore enfant eut dérobé ſa ceinture. Les levres de cette coquille ſont quelquefois garnies, du côté de la charniere uniquement, de

deux rangs de piquans plus ou moins forts & alongés, c'eſt alors le ſymbole de la pudeur & de l'innocence. Lorſqu'il eſt ſans épines, on lui donne le nom de *gourgandine*. La couleur ordinaire de cette coquille eſt le lilas nué de blanc. On a donné le nom de *créole* au *concha Veneris*, qui eſt ſans pointes, dont les ſtries ſont moins ſaillantes, & dont le renflement latéral eſt différemment coloré. On donne le nom de *lévantine* à la *conque de Vénus orientale*, *Vetula*. Ses ſtries ſont circulaires auſſi, en forme de feuilles tranchantes. L'enfoncement latéral qui repréſente la vulve, eſt profond & d'un fauve-roux.

CONSOUDE (Grande) *ſimphytum majus*. Cette plante qu'on appelle auſſi *oreille d'âne* & *conſire*, croît aux lieux humides dans les prés, elle eſt de la claſſe des borraginées. Ses racines ſont longues, noires en dehors, blanches en dedans, remplies d'un ſuc viſqueux. Ses tiges ſont creuſes, velues & hautes de deux à trois pieds: ſes feuilles ſont verdâtres, pointues, longues & larges. Ses fleurs naiſſent au ſommet des rameaux & des tiges: elles ſont blanches, purpurines & évaſées en entonnoir, ou plutôt la partie ſupérieure de leur tube a la forme d'un godet peu évaſé, & dont le bord eſt découpé en cinq pointes courtes. L'orifice du tube, dit M. *Deleuze*, eſt fermé par cinq lames pointues. Le piſtil qui s'éleve du milieu du calice ſe change en quatre graines noirâtres, luiſantes, ayant la figure d'une tête de vipere.

Ses feuilles, ſes fleurs, & ſur-tout ſa racine, ſont d'uſage parmi les incraſſans. Cette racine a plus de mucilage que celle de guimauve: on en fait un ſirop qu'on trouve dans les boutiques.

La conſoude eſt vulnéraire & arrête le crachement de ſang: appliquée extérieurement, elle convient dans les luxations & fractures des os. M. *Bourgeois* dit que cette plante eſt encore très-utile pour guérir les hernies des enfans; on pile en bouillie ſa racine fraîche, qu'on applique en cataplaſme ſur l'anneau dilaté, on leur en fait boire en tiſane; on fait même une conſerve avec la racine pilée & le ſucre, dont on leur fait prendre deux fois le jour une cuillerée à café. La

tisane de racine de consoude est encore très-efficace dans les regles des femmes trop abondantes, & dans les pertes de sang. *Sennert* rapporte que cette plante étoit en usage parmi les filles de son pays pour réparer les ravages d'un amour entreprenant, (*ad sophistica-tionem virginitatis ;*) mais c'est une assez mauvaise ressource en ce cas. La fleur de la virginité se flétrit pour toujours sous la main qui la cueille. Il y a beaucoup d'autres plantes que plusieurs Botanistes ont rangées avec la consoude à cause de leurs propriétés ; savoir, la *bugle*, la *grande marguerite*, la *brunelle*, la *paquerette* ou *petite marguerite*, la *tormentille*, le *pied-d'alouette*, la *verge d'or*. *Voyez ces mots*. La consoude dorée est la *jacobée des Alpes* de Tournefort.

CONSTELLATION. C'est l'assemblage de plusieurs étoiles voisines exprimées & représentées sous le nom & la figure d'un animal ou de quelqu'autre chose : on l'appelle aussi un *astérisme*. Voyez ÉTOILE, à la suite du mot PLANETE.

Les Astronomes qui aujourd'hui connoissent peut-être autant le ciel étoilé, que les Naturalistes connoissent la terre, comptent douze signes ou constellations dans le zodiaque, dont six sont septentrionaux ; savoir, le *bélier*, le *taureau*, les *gémeaux*, l'*écrevisse*, le *lion* & la *vierge*. Les six autres sont méridionaux ; savoir, la *balance*, le *scorpion*, le *sagittaire*, le *capricorne*, le *verseau* & les *poissons*.

CONTINENT. Nom donné à un espace qui contient plusieurs grandes terres jointes ensemble. La terre ferme comprend quatre grands continens. 1°. L'ancien; 2°. le nouveau ; 3°. les terres australes connues ou soupçonnées ; 4°. les terres arctiques dont la séparation d'avec l'Amérique n'est pas encore bien déterminée. Ils ont encore cela de remarquable, qu'ils paroissent comme partagés en deux parties, qui seroient toutes quatre environnées d'eau & formeroient des continens à part, sans deux petits étranglemens de terre appellés *isthmes*. Les continens forment des avances considérables dans le bassin de la *mer* : ce sont des *caps*, des *promontoires*, des *péninsules*.

CONTOUR ou CUNTUR. *Voyez* CONDOR.

CONTRA-YERBA. Dans le commerce on donne ce nom à une racine de figure pareille à celle de la *zédoaire*. Voyez ce mot.

Cette racine eſt apportée des Philippines, & paſſe chez les Eſpagnols pour un alexitere puiſſant & d'uſage pour les fievres malignes : elle differe beaucoup de la plante ſuivante.

CONTRA-YERVA, eſt une plante que les Eſpagnols ont nommée ainſi parce qu'elle eſt un contrepoiſon : on l'appelle auſſi *racine de Drak* (*Drakena radix*), parce que François Drak, Anglois, fut le premier qui la rapporta d'un voyage dans lequel il avoit fait le tour du monde. Il y a des Botaniſtes qui ont donné le même nom de *contra-yerva* à d'autres plantes : les uns, comme *C. Bauhin*, l'ont regardée comme un ſouchet long, odorant ; & le *drakena*, comme un ſouchet long & ſans odeur. *Hernandez* croit que le contra-yerva eſt une eſpece de grenadille, *coanenepilli*. *Banniſter* dit que c'eſt une *caméline* ; *Sloane* une *ariſtoloche*. *Guillaume Houſton*, Chirurgien Anglois, étant en Amérique, a recueilli dans les montagnes auprès de l'ancienne Vera-Crux, la racine qu'on appelle *contra-yerva* chez les Droguiſtes ; & il a découvert que c'étoit une eſpece de *dorſtenia*.

Voici l'extrait de ce qu'on lit de la plante contra-yerva dans les Manuſcrits du P. *Plumier*, qui dit avoir trouvé cette plante dans l'île de Saint-Vincent. Sa racine reſſemble à celle du ſceau de Salomon. Elle s'enfonce obliquement dans la terre : elle eſt fibreuſe, d'un goût brûlant à-peu-près comme celui de la pyrethre. Il en ſort ſix petites feuilles ſemblables à celles de la *berce*, attachées à des queues longues. Du même ſommet des racines ſortent quatre pédicules qui ſoutiennent des fleurs très-petites, entourées de petites écailles noirâtres.

Selon *Linnæus*, ſes fleurs n'ont point de pétales, mais une ſeule enveloppe particuliere à chaque fleur, quadrangulaire & concave : il leur ſuccede pluſieurs graines arrondies, pointues & blanches. Dans le commerce nous ne voyons que la racine deſſéchée de cette plante, qui croît communément à Charcés, Province

du Pérou, & au Mexique, d'où les Espagnols nous l'apportent. Dans l'état de siccité, elle est grosse comme une plume de cygne, longue de deux pouces, noueuse, très-fibrée, d'un rouge tanné en dehors, blanchâtre en dedans, d'une odeur de feuilles de figuier, & d'un goût âcre, légérement aromatique : on ne se sert que de la partie tubéreuse de la racine, qui passe pour un puissant sudorifique & alexipharmaque, un fort antidote contre les poisons qui coagulent le sang. Bien des personnes la préferent, avec raison, au *bézoard* contre la peste ; mais peut-être à tort, à la thériaque, comme contre-poison. Voyez *Psoralea*.

COPAL. *Voyez* RÉSINE COPAL.

COPALME, *Voyez* LIQUIDAMBAR.

COPALXOCOTI. Petit arbre de la Nouvelle Espagne très-vanté, & qu'on croit être le *savonnier*. *Voyez ce mot.*

COQ, *gallus gallinaceus.* Genre d'oiseau, qui au milieu de son sérail de poules, se fait remarquer par la beauté de sa taille, par sa démarche fiere & majestueuse ; par ses longs éperons aux pattes ; par sa crête charnue, dentelée, d'un rouge vif & brillant qu'il porte sur le front ; par ses pendans sous le menton ; par la richesse & la variété des couleurs de son plumage & par le contour agréable des plumes de sa queue, qui sont posées verticalement.

Le *coq* & la *poule*, étant des animaux domestiques, varient singuliérement pour les couleurs : aussi en voit-on de toutes les nuances.

Le coq est un oiseau qui annonce, par son chant, les heures de la nuit & la pointe du jour : il est l'horloge vivante des gens de la campagne. On a remarqué que de tous les oiseaux de jour, le rossignol & le coq sont les seuls qui chantent pendant la nuit. (Aussi les Mythologistes ont regardé le coq comme le symbole de la vigilance ; c'est pour cette raison qu'on le trouve souvent dans les antiques, entre les attributs de Minerve & de Mercure.)

Au reste, M. *du Verney* a fait voir dans un coq vivant, que la voix ne se forme pas vers le larynx, com-

me dans les autres animaux ; mais au bas de la trachée-artere vers la bifurcation.

Le coq eſt le plus lubrique des oiſeaux. Il aime à prendre ſes ébats amoureux en plein air : à peine ouvre-t-on le poulailler, qu'on le voit entrer au milieu de ſon ſérail & courir après les poules, les pourſuivre & les ſubjuguer ; on dit que chaque jour il coche ſes poules juſqu'à cinquante fois. L'uſage immodéré du plaiſir épuiſe promptement le coq ; auſſi eſt-il au bout de peu d'années hors d'état d'engendrer. Cet oiſeau regne en ſouverain parmi ſes poules : il aime ſingu-liérement ſes ſujettes : il veille avec aſſiduité à leur conſervation ; tantôt amant doux, complaiſant, attentif, il eſt aux petits ſoins, avertit les poules du danger : a-t-il trouvé quelques grains, il les appelle pour partager avec lui ſa bonne fortune ; il pouſſe même la galanterie juſqu'à s'en priver pour elles. Tantôt c'eſt un ſouverain jaloux qui ne ſouffre pas la préſence d'un rival. Si l'on contrefait ſon chant, il eſt inquiet, en alarmes, raſſemble ſes poules ; ſon cri alors eſt pour elles le ſigne de la protection, de la réprimande & de la menace.

Un bon coq doit être d'une taille plus grande que petite, avoir le plumage ou noir ou rouge obſcur ; la patte groſſe & bien garnie d'ongles & d'ergots ; la cuiſſe longue, groſſe & bien emplumée ; la poitrine large ; le cou élevé & bien fourni de plumes ; le bec court & gros ; les yeux noirs ou bleus ; l'oreille blanche, & grande ; les barbes rouges & bien pendantes ; les plumes de la tête & du cou étendues juſques ſur les épaules & dorées ; l'aile forte, la queue grande & repliée en faucille. Il faut qu'il ſoit éveillé, ardent, beau chanteur ; de même qu'il faut accoutumer ſes femmes à l'accueillir, & les autres coqs à ſouffrir ce rival, dans les cas où un ſeul ne ſuffiroit pas ſi le nombre des poules étoit trop conſidérable.

Les coqs ſont fiers & courageux : ils ſe battent avec opiniâtreté. Ce ſpectacle ſingulier eſt du goût de plu-ſieurs Nations : c'eſt la coutume en Angleterre de les nourrir avec ſoin pour les faire battre enſemble. On annonce ces combats de coqs, qui ſe font au milieu d'un amphithéâtre où l'on s'aſſemble en foule. Il s'y

fait souvent des gageures considérables, & l'argent que l'on y dépose appartient quelquefois à ceux dont les coqs remportent la victoire. Il y a de ces coqs belliqueux qui aiment mieux mourir que de se laisser vaincre ou de se sauver par une fuite ignominieuse, ou de survivre à une honteuse défaite. Les Chinois & quelques Peuples des Philippines & des Indes Orientales, sont aussi fort passionnés pour ces sortes de spectacles. On vit en Angleterre, il y a quelques années, dans un de ces spectacles un exemple singulier de sympathie entre deux coqs, qui mérite d'être rapporté. Il y avoit à Chester, dit l'Auteur du Journal Encyclopédique, deux coqs très-beaux, & qui s'étoient souvent signalés dans ce cirque; mais on ne les avoit point encore présentés l'un contre l'autre. On voulut enfin savoir lequel des deux étoit le plus fort; chacun des spectateurs s'intéressa pour l'un des combattans; mais les deux coqs se regarderent, &, contre l'attente du Public, ils ne se chargerent pas. On leur jetta quelques grains de blé pour les irriter; ils mangerent ensemble, & se promenerent ensuite paisiblement. On mit au milieu d'eux une poule, dans la persuasion que du moins la jalousie romproit l'intelligence qui paroissoit régner entr'eux: on se trompa encore. Ils caresserent la poule tour à tour, & toujours sans jalousie. Le Directeur des jeux les sépara, & leur teignit les plumes, afin que sous ce déguisement ils ne se reconnussent plus. Cet expédient ne réussit pas mieux: les deux coqs ne violerent pas la paix qui les unissoit. On présenta, pour derniere ressource, de nouveaux coqs à chacun d'eux; ils devinrent furieux, combattirent à toute outrance, & battirent leurs adversaires. Quand on les vit bien irrités, on retira les coqs étrangers, & on ne laissa plus qu'eux sur l'arene; mais ils demeurerent encore amis, & parurent tout aussi paisibles qu'ils l'avoient été dans les premiers instans.

Œufs de Coq.

On trouve quelquefois dans le nid des poules un petit œuf gros comme un œuf de pigeon, qu'on appelle *œuf de coq*, parce qu'on croit vulgairement que

le coq l'a pondu; & le peuple y ajoute d'autres idées superstitieuses. Un Fermier ayant apporté plusieurs de ces prétendus œufs de coq à M. *de la Peyronie*, ce Savant fit plusieurs observations sur cet objet, qu'il inséra dans un Mémoire, imprimé parmi ceux de l'Académie des Sciences pour l'année 1710. Nous allons en donner le précis.

Beaucoup de personnes, d'ailleurs raisonnables, croient avec le peuple, que les coqs pondent des œufs; & que ces œufs étant couvés dans du fumier ou ailleurs, on en voit éclore des serpens ailés, qu'on appelle *Basilics*. Les faits suivans démontrent la fausseté de cette tradition fabuleuse. M. *de la Peyronie* ouvrit ces prétendus œufs de coq: il les trouva sans jaune; mais au milieu il apperçut un corps qui ressembloit assez bien à un petit serpent entortillé: il le développa sans peine, après en avoir raffermi la substance dans de l'esprit de vin. Il en ouvrit plusieurs; mais la différence qui s'y trouvoit, c'est que le prétendu serpent n'étoit pas dans tous également bien représenté: il y en avoit dans lesquels on ne voyoit qu'une tache jaune. D'après l'examen de ces œufs sans jaune, M. *de la Peyronie* conçut l'idée d'examiner si le coq, auquel on les attribuoit, n'étoit pas *hermaphrodite*. Ses entrailles furent ouvertes, examinées: on lui trouva deux gros testicules bien conditionnés, caracteres du mâle, & nulle trompe ni ovaire; ce qui prouvoit incontestablement qu'il étoit incapable de ponte par défaut d'organe. Le prétendu pondeur ayant été égorgé, le Fermier trouva des œufs semblables aux premiers, & il découvrit enfin qu'ils étoient pondus par une poule. Ce fut dans les entrailles de cette poule que M. *de la Peyronie* découvrit la source de ce phénomene singulier, qui avoit tant induit en erreur. L'inspection lui apprit que l'organisation altérée de cet animal étoit telle, que les membranes très-minces de l'œuf qui n'avoit que très-peu de blanc, & point de coque, se crevoient dans le passage de l'*oviductus*; le jaune s'échappoit, & la poule pondoit ces petits œufs sans jaunes. M. *Haller* dit aussi avoir vu un œuf de coq qu'on lui avoit donné pour bien avéré, & que c'étoit un

très-petit œuf, dont le fœtus & le jaune avoient disparu, & dans lequel il n'y avoit que du blanc avec beaucoup de bulles d'air. On voit des poules qui pondent quelquefois des œufs ſemblables à ceux dont on vient de parler, lorſque dans des efforts ou par quelqu'autre cauſe extérieure, le jaune d'œuf eſt crevé dans l'*oviductus ;* mais la cauſe n'étant pas conſtante, ces mêmes poules en font auſſi de bien conditionnés. Des étranglemens ou des compreſſions à-peu-près ſemblables, qui anéantiſſent les petits des ovipares, en leur ôtant la matiere de leur nourriture, ne rendroient que monſtrueux ceux des vivipares, qui ne portent pas cette matiere avec eux, & qui vont la puiſer dans la matrice, pourvu que la compreſſion ne détruisît aucune partie eſſentielle à la vie de l'animal. On ne doit donc pas être ſurpris de ce que ceux-ci nous fourniſſent beaucoup plus de monſtres que les autres.

Des Coqs monſtres.

On a cependant vu des *coqs monſtrueux*, notamment un coq à deux têtes ſur un ſeul corps, un autre à une ſeule tête ſur deux corps, & d'autres à trois ou quatre pattes. Il ſe trouve encore des coqs naturellement cornus, & d'autres qui le ſont par artifice, comme on en voit quelquefois dans les cabinets des curieux. M. *Duhamel*, dans un Mémoire imprimé parmi ceux de l'Académie Royale des Sciences, année 1746, nous apprend en quoi conſiſte cet artifice.

On coupe la crête du coq à un travers de doigt près des os du crâne ; il ſe forme dans la duplicature de la crête un vide, dans lequel on place un jeune ergot de la groſſeur d'un grain de chenevi, qu'on coupe au pied d'un poulet. Au bout de quinze jours ou trois ſemaines, l'ergot y a contracté une union parfaite, ſi on a eu ſoin d'empêcher que le coq ne l'ait fait tomber par le mouvement de ſa tête ; & quatre à cinq mois après, il a acquis un demi-pouce de longueur. M. *Duhamel* en a vu qui au bout de trois à quatre ans avoient plus de quatre pouces. Un Auteur dit avoir vu ſur la tête d'un chapon une pareille corne qui avoit

neuf

neuf pouces de longueur. Nous avons vu en 1765 à Paris, un coq que l'on disoit originaire d'Afrique. Du milieu de sa crête sortoient deux cornes jaunâtres, creuses, cannelées, longues de trois pouces & demi, évasées & arquées comme celles du chamois. Ses ergots étoient gros & fort longs. Ses cornes nous ont paru naturellement implantées sur la tête de l'oiseau. Quoi qu'il en soit, on ne peut s'empêcher de convenir que l'ergot détaché de la patte d'un poulet & placé sur la tête d'un coq, & qui y conserve sa même organisation, à l'exception qu'il devient plus grand, est une véritable greffe pratiquée sur un animal. Il est curieux d'observer qu'il se forme une espece d'articulation & plusieurs ligamens assez forts pour soutenir cette grande corne. Tous ces organes, comme le dit M. *Duhamel*, ne se trouvent point dans l'état naturel, ni sous la crête des coqs, ni aux environs de leur ergot; du moins, dit-il, je n'ai pu les appercevoir; ainsi la Nature sait subvenir à ses besoins par de nouveaux organes. C'est un fait bien singulier, mais qui se trouvera probablement confirmé par beaucoup d'observations sur les monstres.

Des Chapons.

Le chapon est un poulet auquel on enleve les deux testicules pour qu il ne s'épuise point par les plaisirs, qu'il acquiere plus d'embonpoint, & que sa chair en devienne plus délicate. Cette opération fait perdre la voix au coq; ce qui prouve d'une maniere bien évidente le rapport intime, quoique caché, qui se trouve entre ces organes. Le poulet qui n'a été châtré qu'à demi, a un reste de voix grêle qui n'a point la plénitude du son de celle du coq; aussi l'appelle-t-on *cocâtre*, parce qu'il n'est réellement ni *coq*, ni *chapon*. On pratique aussi la même opération sur les poules: on les engraisse délicatement, & elles se nomment alors *poulardes :* c'est un des mets les plus exquis & les plus salutaires.

La méthode de châtrer les poulets est très-ancienne; il en est parlé dans le Deutéronome: on la pratiquoit à Rome, & il y avoit des poulardes qui pesoient quel-

quefois jusqu'à seize livres. Il fut défendu de châtrer les poules ; & ce fut pour éluder cette loi qu'on chaponna les jeunes coqs. On chaponne les poulets à trois mois, en Juin, temps où il ne fait ni trop chaud ni trop froid. L'animal après cette opération est triste, mélancolique, honteux & confus ; il semble regretter pendant quelques jours la source de sa vigueur & de ses plaisirs ; en un mot il semble sentir l'importance de la perte qu'il a faite ; aussi affecte-t-il de ne pas se montrer aux yeux des poules pendant quelques semaines ; celles-ci ne chantent point pour lui.

On tire un service singulier des chapons : on dresse ces eunuques à conduire & à élever les poussins quand on ne veut pas laisser perdre de temps aux poules. Pour inspirer ce goût au chapon, on le choisit vigoureux, on lui plume le ventre, on lui fustige la partie déplumée avec une poignée d'orties, & on l'enivre avec du pain trempé dans du vin. Après avoir réitéré cette cérémonie deux ou trois jours de suite, on le met sous une cage avec deux ou trois poulets un peu grands : ces poulets en lui passant sous le ventre, adoucissent la cuisson de ses piqûres. Ce soulagement l'habitue à les recevoir : bientôt il s'y attache, il les aime, il les conduit ; & si on lui en donne un plus grand nombre, il les reçoit, les couvre de ses ailes, les éleve & les garde plus long-temps que la mere n'auroit fait.

On estime davantage le chapon à l'âge de sept à huit mois, qu'en tout autre temps. Sa chair convient à toutes sortes de tempéramens & à toutes sortes d'âges.

Le poulet est un aliment très-léger & très-salutaire. On en fait une eau de poulet que l'on donne aux malades, auxquels on veut faire faire diete : cette boisson convient aussi dans les douleurs d'entrailles & le *cholera-morbus*, pour tempérer la bile qui regorge dans l'estomac. Le bouillon de vieux coq, *gallus annosus*, est fort recommandé en Médecine dans les maladies chroniques. M. *Bourgeois* dit que ce bouillon est sur-tout très-salutaire aux asthmatiques, qu'il soulage considérablement. On emploie assez communément sa chair dans les consommés dont on nourrit les malades foibles, languissans, certains convalescens, & quelques vieil-

lards qui ont besoin d'une nourriture abondante sans que leur estomac en soit fatigué. Le *coq* étoit autrefois la victime du sacrifice qu'on faisoit à Esculape lorsqu'on guérissoit d'une maladie.

Des Poules.

Les poules sont du nombre des animaux domestiques les plus précieux, à cause du tribut qu'elles nous donnent tous les jours.

Le port de la queue des poules est particulier à ce seul genre d'oiseau, & il nous paroîtroit très-singulier si nous le voyions pour la premiere fois. Elles sont les seules dont la queue est dans un plan vertical & pliée en deux parties égales.

Les poules nous présentent une multitude de variétés : on en distingue entr'autres plusieurs especes qui ont des caracteres marqués différens ; savoir, les *poules de Caux* ou de *Padoue* : elles sont très-grosses, & sont, ainsi que celles de Bruges & de Mirebalais, haut montées. Les *poules à jambes courtes* appelées aussi *pieds courts*. Les *poules frisées* appelées mal à propos *porte-laine*, dont les plumes sont réfléchies vers la tête. Les *poules Négresses* qui nous viennent de Guinée, du Sénégal & de Mozambique : elles ont les os noirs, la crête & la peau noires, & la chair blanche. Les *poules sans queue* & même *sans croupion*, dites ailleurs des *culs nus*, ou *poules de Perse*. Les *poules qui ont cinq doigts* à chaque pied, trois antérieurs & deux postérieurs. Les poules & les coqs à *cinq doigts* doivent être regardés comme monstres. Les *poules* dont la tête est ornée d'une *huppe* : elles sont belles, haut montées, & on les nomme *poules huppées*. Les *poules pattues* qui ont des plumes jusqu'à l'extrémité des pattes, *gallinæ plumipedes*.

On a vu à Paris une grande variété de ces sortes d'oiseaux & de pigeons dans la ménagerie de S. A. S. Mgr. le Comte de Clermont. Voici la liste ou état des coqs & poules qui étoient dans les différentes cages à la fin de Mars 1768. Les *chamoisés*, les *écailles de poisson*, les *frisés*, les *ardoisés*, les *blancs*, les

noirs à huppe blanche, les *dorés*, les *argentés*, les *citronés*, les *périnées* en bleu ou en blanc ou en violet; les *faïencés*, les *herminés* en blanc ou en jaune, les *porte-soie*, les *pierrées* en noir ou dorées & naines; les *nains* Anglois & blancs, les *perlés*. Ces oiseaux sont actuellement dans la ménagerie de Chantilly.

Les poules de moyenne grandeur & noires de plumage, sont estimées les meilleures pondeuses. Comme les poules font ordinairement des œufs en abondance pendant la plus grande partie de l'année, elles ne sauroient suffire long-temps à tant de productions; aussi communément deviennent-elles stériles au bout de trois ou quatre ans. Les premiers œufs que pondent les poules sont petits; & en général les œufs des seconde, troisieme & quatrieme années sont plus gros que ceux de la premiere. Il y a des poules qui ne donnent qu'un œuf en trois jours; d'autres pondent de deux jours l'un; d'autres tous les jours. M. *de Réaumur* en a eu une qui pondoit deux œufs dans le même jour. Les poules cessent de pondre plutôt les unes que les autres.

La fécondité des poules est admirable; mais cette richesse de production tarit vers la fin de l'automne & en hiver. Ce seroit ces œufs qui viennent dans le printemps & dans l'été en si grande abondance, qu'il seroit avantageux de conserver frais. *Voyez-en le procédé à l'article* Œuf.

Les poules ne laissent pas de pondre sans le commerce avec les coqs: ces œufs se conservent encore mieux & plus surement que ceux qui ont été fécondés; mais ils ne valent rien pour donner à couver, parce qu'il n'y a point de germe & qu'il n'en naîtroit rien.

L'organisation de l'œuf nous présente un spectacle des plus curieux, dont on voit la description aux articles Oiseau & Œuf. On y réunit sous le même coup d'œil l'organisation des œufs d'oiseaux, d'insectes & de poissons, & le tableau des divers moyens qu'emploie la nature pour la réproduction de ces sortes d'animaux.

A l'égard des propriétés de l'œuf de la poule, on

estime que le blanc seul est très-diététique, nourrissant ; & que le jaune est très-échauffant & même aphrodisiaque. Tout le monde connoît l'usage des bouillons à la reine, dont la base est le jaune d'œuf, dans la toux, dans les coliques bilieuses & dans les tranchées violentes qui succedent quelquefois à l'usage des purgatifs résineux. Le jaune d'œuf est la base du lok pectoral, du digestif ordinaire : il sert à lier quantité de sauces. Le blanc d'œuf est l'instrument chimique le plus usité de la clarification des liqueurs & du sucre. Il entre dans la composition de la pâte de guimauve & de celle de réglisse. La coquille d'œuf réduite en poudre est un absorbant terreux.

Maniere dont les Poulets s'y prennent pour sortir de l'œuf.

La couvée dure vingt-un jours. C'est une besogne très fatigante pour la couveuse, & qui l'échauffe beaucoup. Le degré de chaleur de l'incubation est de trente-deux degrés & demi au thermometre de M. *de Réaumur* : c'est à l'aide de cette douce transpiration que se développent avec lenteur toutes les parties du poulet. La poule ne se sert de son bec que pour retourner les œufs & les faire changer de place, & quelquefois pour jeter hors du nid les fragmens de la coquille dont le poulet s'est débarrassé. Le poulet renfermé dans l'œuf, est seul chargé par la nature de tout l'ouvrage qui doit être fait avant qu'il se puisse mettre en liberté ; ouvrage qu'on estimeroit bien au-dessus de ses forces, si des observations journalieres n'apprenoient celles qu'il a, & comment il sait les employer quand son état actuel lui fait sentir le besoin qu'il a de naître & de jouir de la liberté.

D'excellens Observateurs ont suivi jour par jour le progrès de l'accroissement du poulet pendant toute la durée de l'incubation. C'est dans leurs ouvrages qu'il faut chercher le détail de la marche que la nature suit dans ce travail ; nous nous contenterons de dire qu'entre les parties qui étoient alongées & étendues dans les premiers jours, les unes dans les derniers

jours ſont pliées dans leurs articulations, les autres courbées, & toutes plus rapprochées du corps. Les parties du poulet prenant chaque jour de l'accroiſſement, les jambes & le cou deviennent ſi longs que le poulet eſt forcé de les plier pour leur faire trouver place dans la cavité où il eſt logé. Dans ces derniers jours ſa maſſe totale prend donc néceſſairement la forme d'une boule, & ſa tête eſt paſſée ſous l'aile: c'eſt ici qu'on a lieu d'admirer, ainſi que dans toutes les opérations de la nature, que ce qui ſemble fait par néceſſité, eſt ce qui pouvoit être fait de mieux par choix.

La tête du poulet, ainſi que celle de tous les animaux naiſſans, eſt d'une groſſeur conſidérable par rapport au volume du corps: c'eſt à l'aide de la maſſe de cette tête armée d'un petit bec pointu, que l'oiſeau frappe à coups redoublés les parois de la coquille qu'il faut percer. Ces coups ſont ſouvent aſſez forts pour ſe faire entendre; & ſi on ſait épier les momens, on les lui voit donner: la tête n'en reſte pas moins ſous l'aile.

L'effet des premiers coups de bec du poulet eſt une petite fêlure qui eſt ordinairement entre le milieu de l'œuf & ſon gros bout, mais plus près de celui-ci, parce que la partie antérieure du poulet eſt tournée vers cette partie. Quand la fêlure eſt ſenſible on dit que l'œuf eſt *béché*. On voit les éclats ſauter, ſans que la membrane qui tapiſſe l'intérieur de l'œuf paroiſſe percée, ce qui avoit fait penſer que les œufs étoient béchés par la poule. Mais on conçoit aiſément que la membrane étant flexible & appuyée ſur la coquille, peut réſiſter aux coups qui font fendre & éclater une matiere plus roide.

Tous les poulets n'emploient pas un temps égal à finir cette grande opération: il y en a qui parviennent à ſe tirer de leur coquille dans l'heure même où ils ont commencé à la bécher; d'autres n'écloſent qu'au bout de deux ou trois heures: quelques-uns ſont plus long-temps, ſuivant l'épaiſſeur de la coquille, & ſuivant la force du poulet. Il y en a qui trop impatiens de voir le jour, attaquent de trop

bonne heure leur coquille à coups de bec; mais ils paient cher leur impatience, car ils languissent & meurent quelques jours après être nés. La raison en est, suivant l'observation de M. *de Réaumur*, que les poulets avant de naître doivent avoir dans leur corps une provision de nourriture qui puisse les dispenser d'en prendre d'autre pendant plus de vingt-quatre heures après qu'ils sont éclos. Cette provision consiste dans une portion considérable du jaune qui n'a pas été consommée, & qui entre dans le corps par le nombril. Le poulet qui sort de sa prison ou coquille avant que le jaune soit entré dans son corps, périt donc nécessairement. Lorsque les années sont trop seches, les poulets ne peuvent pas quelquefois parvenir à ouvrir leurs coquilles. Si on ne les aide pas un peu en enlevant une partie de la coquille après qu'ils l'ont félée, on risque de les voir périr dans l'instant où ils étoient près de paroître au jour. Dans ce cas on trouve souvent les plumes du jeune oiseau collées contre les parois intérieures de l'œuf, & cela doit arriver nécessairement toutes les fois que l'œuf a éprouvé une chaleur trop forte. Pour remédier à cet inconvénient, on met les œufs dans l'eau pendant cinq à six minutes. L'œuf pompe à travers sa coquille les parties les plus ténues de l'eau, & l'effet de cette humidité est de disposer les plumes qui sont collées à la coquille, à s'en détacher plus facilement: peut-être aussi que cette espece de bain rafraîchit le jeune oiseau, & lui donne assez de force pour briser sa coquille avec le bec. Il en est de même des perdrix, des pigeons, & probablement de plusieurs oiseaux utiles, dont on pourra sauver un grand nombre par le procédé indiqué ci-dessus, ou par quelqu'autre procédé analogue.

Quand le poulet est parvenu à ouvrir sa coquille, dans le premier instant où on le voit, on en augure mal; on juge ses forces épuisées par les efforts qu'il a faits, & on le croit bien près d'expirer; mais au bout d'un temps, quelquefois assez court, il paroît tout autre. Toutes ses parties se fortifient, il entreprend de se traîner sur ses jambes; ses plumes qui ne sont qu'un duvet fin, & qui pendant qu'elles étoient mouil-

lées, faiſoient paroître le poulet preſque nu, commencent à ſe développer. Le duvet étoit tenu dans des tuyaux de membranes qui ſe briſent en ſe deſſéchant: les barbes du duvet prennent leur reſſort, elles s'épanouiſſent, & quand elles ſont toutes ſéchées & redreſſées, le poulet eſt revêtu très-joliment & très-chaudement. Au bout de vingt-quatre heures on voit ce petit peuple emplumé courant, trottant, ſautant, accourant à la voix de leur mere, becquetant le grain ſous ſes yeux, & préſentant par leur gentilleſſe le plus agréable ſpectacle; tandis que d'un autre côté la mere préſente un tableau des plus frappans des ſoins & de la tendreſſe maternelle. Rien de plus ſingulier que le ſpectacle d'une poule à qui l'on a fait couver des œufs de canards. Auſſi-tôt que ces nouveaux nés apperçoivent un ruiſſeau, plus dociles au penchant de la nature, qu'à la voix d'une mere déſolée qu'ils méconnoiſſent, ils ſe jettent à l'eau & nagent; c'eſt alors qu'on voit la mere naturelle les ſuivre de l'œil le long du bord, leur donner des avis, leur reprocher leur témérité, demander à tout le monde du ſecours contre ſes inquiétudes, ſes craintes & ſes alarmes.

De la maniere de faire éclore des Poulets.

Les Egyptiens à qui les autres peuples ont dû les premieres connoiſſances de la plupart des Arts, s'en ſont conſervé un qui n'eſt encore mis en pratique que chez eux, celui de faire éclore des poulets ſans le moyen des poules. Ils ſavent conſtruire de longs & ſpacieux fours d'une forme particuliere, rangés l'un ſur l'autre en différens étages, dans un double rang qui forme une eſpece de dortoir, & dans leſquels ils mettent une grande quantité d'œufs: par le moyen d'un feu doux, bien ménagé, & dont l'aliment eſt de la fiente d'animaux mêlée avec de la paille, ils leur procurent une chaleur égale à celle que les poules donnent aux œufs qu'elles couvent; & au bout d'un certain nombre de jours (de vingt à vingt-deux), on voit éclore un ſi grand nombre de pouſſins, qu'on peut les meſurer & les vendre au boiſſeau. En effet, à meſure que les coques inanimées ſe rompent, une armée de petits bi-

pedes s'éleve & se dégage chacun de sa prison. Le spectacle en est agréable ; on croit voir en petit le prodige qu'on fit voir au Prophete, un lieu couvert d'ossemens qui se levent & ressuscitent. C'est à Mansoura que l'on voit le plus grand nombre de ces fours ; & il n'y a que les seuls habitans du village de Bermé, situé dans le Delta, qui ont l'industrie héréditaire de diriger ces fours. Cette maniere de faire éclore a été connue de *Pline* & de *Diodore* de Sicile.

C'est cette science économique, précieuse pour la multiplication d'oiseaux domestiques d'une utilité si immense, que M. *de Réaumur* a cherché à enlever aux Egyptiens. Il n'est sorte d'expériences qu'il n'ait tentées ; & il est enfin parvenu à en faire un art dont il nous a donné la description dans son Ouvrage intitulé : *Art de faire éclore & d'élever en toutes saisons des oiseaux domestiques de toute espece, soit par le moyen de la chaleur des couches de fumier, soit par le moyen de celle du feu ordinaire ;* Ouvrage excellent, où brillent également la sagacité, l'exacte vérité & le zele pour le bien public (*a*). L'intérêt que tout le monde peut prendre naturellement pour un art si utile, nous engage à en donner une légere esquisse.

Cette matiere vraiment importante, offre deux objets : celui de faire éclore des poulets, & celui de les élever. Les Egyptiens ont été dispensés par la chaleur de la contrée qu'ils habitent, de faire des recherches par rapport à ce second objet ; mais dans nos climats c'est celui qui présente les plus grandes difficultés.

M. *de Réaumur* donne dans son Ouvrage la construction de fours, au moyen desquels on peut faire éclore des poulets comme en Egypte, & les élever ; il y indique aussi l'avantage qu'on peut retirer des fours & des fourneaux qui sont toute l'année en feu, pour y entretenir dans des étuves qui contiendroient un grand nombre d'œufs, une chaleur propre à les couver : tels sont les fours de verrerie, les fourneaux où l'on fond les mines, ceux des Pâtissiers, & sur-tout ceux des

(*a*) M. *Haller* dit que cet art de faire éclore les poulets sans poule, se trouve dans le Recueil d'Ouvrages d'Agriculture, attribué à *Constantin*, & dans un Chapitre attribué à *Démocrite*.

Boulangers. On pourroit même, dit-il, avoir des étuves dans toutes les campagnes où il y a des fours banaux qu'on chauffe tous les jours.

M. *de Réaumur* convient qu'il n'avoit pas assez pensé au parti qu'on peut tirer de la chaleur de ces fours ou fourneaux, lorsqu'il imagina de faire servir des couches de fumier à cet usage. Mais au reste, ces couches peuvent devenir nécessaires dans les campagnes où l'on peut manquer de la premiere ressource. Ces moyens sont trop ingénieux pour que nous n'en donnions pas une légere idée.

Un tonneau défoncé par un bout est presque un four tout fait, qu'il ne s'agit que de mettre en place. On établit une couche de fumier sous un hangar, dans un lieu où il puisse régner un peu d'air. On place au milieu de cette couche le tonneau défoncé qu'on enduit en dedans de plâtre, afin d'empêcher les vapeurs du fumier, qui seroient mortelles pour les poulets, de pénétrer dans l'intérieur du tonneau : on recouvre ce tonneau avec un couvercle percé d'un grand nombre de trous fermés avec des bouchons : ces trous multiplient les moyens de régler la chaleur à volonté, en donnant autant & aussi peu d'air qu'on le désire. On suspend dans ce tonneau de petits paniers les uns au-dessus des autres : & on les remplit d'œufs : on leur procure autant qu'il est possible une chaleur de trente-deux degrés au thermometre de M. *de Réaumur* ; c'est-là la vraie chaleur de la poule qui couve : trente-quatre degrés sont une chaleur forte, mais qui n'est point mortelle aux poulets ; au lieu que celle de trente-six degrés est absolument trop forte. Lorsque les œufs ont eu à-peu-près une chaleur de trente-deux degrés pendant toute la durée de la couvée, il est assez ordinaire d'en voir sortir les poulets le vingtieme jour, c'est-à-dire, un jour plutôt qu'ils ne sortent dans ce pays des œufs couvés par une poule : la raison en vient de ce que ces œufs ne sont pas exposés au refroidissement, comme le sont de temps en temps ceux de la poule. Entre les œufs d'une même couvée, les uns éclosent plutôt, les autres plus tard, à raison de l'épaisseur plus ou moins grande de la coque qui fait varier la transpiration.

Comme il tranſpire toujours du fumier de la couche une eſpece d'humidité qui s'introduit par les trous qu'on eſt obligé d'ouvrir pour entretenir une chaleur égale ; & que cette humidité quoiqu'elle ne nous paroiſſe pas ſenſible, devient mortelle aux poulets, M. *de Réaumur* a éprouvé que le moyen certain de l'éviter, eſt de coucher le tonneau ou de lui ſubſtituer de longues caiſſes, qu'on diſpoſe de maniere qu'il y ait une eſpece de mur qui ſépare le corps de la caiſſe de l'ouverture : on entoure donc les caiſſes de fumier par derriere ; & de cette maniere l'humidité ne peut nullement ſe communiquer, & les poulets écloſent à merveille. Il paroîtroit par l'examen qu'on en a fait, qu'à égale quantité d'œufs il naît un plus grand nombre de poulets des œufs couvés dans les fours à fumier ou dans ceux échauffés à l'aide du feu, que des œufs couvés par les poules, qui elles-mêmes en briſent quelquefois pluſieurs, ou abandonnent leurs œufs avant qu'ils ſoient éclos. On peut eſtimer qu'il vient, des œufs couvés dans les fours, à-peu-près les deux tiers de poulets.

Lorſque les petits poulets ſont éclos, il faut les mettre en état de jouir de la liberté néceſſaire, pour exercer leurs jambes & fortifier leur corps. Pour cet effet on les met dans une boîte longue de cinq ou ſix pieds, & recouverte d'une claie d'oſier. On peut donner à cette boîte le nom de *pouſſiniere :* on la place au milieu d'une couche de fumier qui lui communique une douce chaleur. On met dans cette *pouſſiniere* de petits vaſes qui contiennent la nourriture propre aux poulets. Quand on veut opérer des effets pareils à ceux que la Nature nous fait voir, il faut la copier dans ſes procédés : ainſi il faut donner aux poulets quelque choſe d'équivalent à cette douce preſſion du ventre de la mere contre le dos des petits qu'elle couve ; preſſion qui leur eſt très-néceſſaire, puiſque leur dos a plus beſoin d'être échauffé que toutes les autres parties du corps. On établit donc dans la pouſſiniere une mere ou une couveuſe inanimée qui leur tient lieu d'une poule vivante. Qu'on ſe repréſente un pupitre tel que ceux qu'on met ſur une table à écrire, dont toutes les

parois de la cavité intérieure sont revêtues d'une bonne fourrure d'agneau, on jugera qu'elle peut être pour les poulets l'équivalent d'une mere, & même valoir mieux pour eux. C'est un logement qui leur donne une libre entrée; mais le toît étant peu élevé & incliné, ils ne sauroient avancer dans l'intérieur sans que leur dos touche les poils de la peau dont la surface intérieure de ce toit est recouverte: à mesure qu'ils s'enfoncent plus avant, leur dos presse davantage la fourrure, & ils la pressent plus ou moins à leur gré. C'est sous cette mere artificielle que les poulets vont se réchauffer suivant leur besoin. Lorsque les poulets sont plus forts & plus gros que des merles, on les fait passer dans une grande cage où ils peuvent se percher & faire usage de leurs ailes. Il est avantageux d'y pratiquer une mere artificielle pour mettre les poulets à l'abri des vents froids & de la pluie. Lorsqu'après ces soins & avec le temps les poulets sont devenus assez forts, on les laisse courir dans la basse-cour.

Ce que nous avons dit de la maniere d'élever des poulets, s'étend à tous les oiseaux qu'on aura fait éclore dans les fours, pourvu qu'ils soient du nombre de ceux qui, après être nés, se nourrissent d'eux-mêmes dès qu'ils ont à leur disposition des alimens convenables, & qui n'exigent point que leur pere & mere leur donne la becquée; tels sont les *dindonneaux*, les *faisandeaux*, les *perdreaux*, les *cailleteaux*, & tant d'oiseaux de différentes especes qui appartiennent à la classe des poules. Les oiseaux de la classe des *canards* & des *oies* naissent aussi bien instruits; mais ils ne sont pas contents s'ils ne trouvent de l'eau où ils puissent s'aller jeter de temps en temps, y manger & y barboter: c'est pourquoi il faut pratiquer dans les poussinieres préparées pour ces especes d'oiseaux, une terrine pleine d'eau qui servira de petit bassin, dans lequel les *cannetons* & les *oisons* ne manqueront pas de s'aller baigner. L'observation d'un fait où se reconnoît la sagesse de la Nature, se présente ici tout naturellement. On a remarqué qu'en général les oiseaux dont les petits sont en état de prendre eux-mêmes leur nourriture au sortir de la coquille, ont un très-grand nombre de petits; au

lieu que ceux qui ſont obligés de leur porter la becquée, en ont un plus petit nombre : ces oiſeaux n'auroient pu ſuffire à ce travail. La méſange qui a juſqu'à douze à quinze petits, n'eſt pas une exception à cette regle ; car elle nourrit ſes petits avec des vers, dont un ſeul peut ſervir à en raſſaſier pluſieurs.

Outre le grand profit que l'on peut tirer de cette méthode ingénieuſe, pour multiplier beaucoup les poulets, on a l'avantage de mettre les poules dans le cas de ne pas perdre à couver, le temps qu'elles emploiroient à pondre.

COQ DES BOIS ou DES BRUYERES ou *de Limoges*. Quelques Naturaliſtes ne mettent point de différence entre ces deux oiſeaux, & les regardent comme le même. Ils regardent cependant celui des bois comme un peu plus grand : on l'appelle *uro-gallus tetrao major ;* & celui des bruyeres, *tetrao ſeu uro-gallus minor.* M. *Haller* dit cependant que ces deux oiſeaux different eſſentiellement l'un de l'autre. L'*auerhahn* ou le grand coq des bruyeres ne ſe trouve pas dans les Alpes ; c'eſt lui qui appelle les poules de ſon eſpece par un cri ſingulier que les Allemands appellent *falzen :* la Nature fait obéir ces poules à la voix de leur ſultan, & les réunit au pied de ſon arbre. Le *birckhahn* ſe trouve ſur les Alpes, il y porte le nom de *faiſan ;* il eſt noir comme l'*auerhahn*, avec les yeux entourés d'une peau de couleur d'écarlate : ſa taille eſt fort inférieure à celle de l'*auerhahn :* il ſe plaît dans les pierrailles couvertes de *rhodendros* & de *vitis Idæa foliis exalbidis.* Nous nous contenterons de décrire ici le coq des bruyeres ; à l'égard du *coq des bois d'Amérique*, voyez *gelinote du Canada.*

Le COQ DES BRUYERES, *gallus ſilveſtris*, eſt à-peu-près de la taille du *coq d'Inde.* Cet oiſeau paroît noir de loin ; mais lorſqu'on le regarde de plus près, on voit que ſes plumes ſont entre-mêlées de toutes ſortes de couleurs. Au-deſſus des yeux & autour des oreilles on remarque de petites plumes rouges ; les deux ailes auſſi bien que la queue, ſont traverſées d'une bande blanche qui repréſente un beau cercle blanc quand l'oiſeau étale ſa queue, comme font le paon & le coq

d'Inde. On diſtingue ſur-tout l'eſpece qui a la queue fourchue. Sa femelle eſt d'un jaune verdâtre.

Le coq de bruyere, né libre & indépendant, ſe plaît beaucoup dans les bois écartés dont le terrain eſt marécageux & couvert de beaucoup de mouſſe. Il ſe nourrit de fruits : parmi les arbres il s'attache principalement aux chênes & aux pins dont les pommes lui ſervent de nourriture ; cependant il fait choix entre les pins, & il dépouille quelquefois un arbre de toutes ſes pommes, pendant qu'il ne touche pas à celles d'un autre. Le coq de bruyere n'eſt rien moins qu'un oiſeau de proie : c'eſt l'animal le plus paiſible ; il n'offenſe pas le moindre inſecte, excepté les œufs de fourmis qu'il mange ; il ne fait aucun dommage ni aux champs, ni aux prés.

Les amours de cet oiſeau préſentent un ſpectacle aſſez curieux & aſſez ſingulier. Il commence à entrer en chaleur vers les premiers jours de Février : cette chaleur ſe manifeſte dans toute ſa force vers la fin de Mars, & elle continue juſqu'à ce que les feuilles pouſſent aux arbres.

Pendant toute cette ſaiſon on voit ces oiſeaux paſſionnés ſe promener ſur un pin ou ſur quelqu'autre arbre, dès la pointe du jour & à l'approche du ſoleil couchant, ayant la queue étalée en rond, le cou tendu, la tête enflée, & ſe mettant en toutes ſortes de poſtures extraordinaires. Leur cri amoureux eſt une forte exploſion, qui devient enſuite un ſon ſemblable à celui d'une faux qu'on aiguiſe, & finit par une exploſion ſemblable à la premiere. Ce cri ceſſe & recommence alternativement. Tous les ſens de cet oiſeau ſont tellement émus dans ces inſtans de paſſion, qu'il ne prend garde à rien ; les foudres du Chaſſeur tonneroient autour de lui ſans qu'il s'en apperçût : au lieu que dans tout autre temps il a l'ouie ſi ſubtile, que le moindre bruit l'effarouche ; c'eſt pourquoi on choiſit pour le tirer le temps où il crie. Lorſqu'il a fini ce ſingulier ramage, un Chaſſeur habile ſe garde bien de faire aucun bruit, parce qu'alors il entend très-clair & fait attention à tout.

Chaque coq de bruyere pendant ſa chaleur, ſe tient dans un certain canton d'où il ne ſort point ; & ſouvent

dans les forêts ils se trouvent si près les uns des autres, que d'un même endroit on en entend plusieurs à la fois. Le coq est d'abord seul; mais aussi-tôt que les poules l'entendent, elles lui répondent, s'approchent, se rangent & l'attendent sous l'arbre. Chaque coq a plusieurs poules comme le coq domestique: il descend de l'arbre, les coche & féconde leurs œufs.

La poule de bruyere est plus petite que le coq, & ressemble par son plumage à la perdrix. Elle pond jusqu'à huit ou neuf œufs blancs marquetés de jaune: elle les dépose au milieu de la mousse dans un lieu sec. Lorsqu'elle est obligée d'aller chercher sa nourriture, elle les recouvre aussi de mousse & les cache de maniere qu'on a bien de la peine à les découvrir. Dès que les petits sont éclos, la mere les promene dans les bois, où ils se nourrissent d'œufs de fourmis jusqu'à ce que devenus forts, ils s'accoutument à manger des pommes de pin. Quoique ces poules soient très-fécondes, ces oiseaux ne sont pas très-nombreux, parce que les oiseaux de proie, les renards & autres animaux en détruisent beaucoup.

On voit quantité de ces oiseaux dans le nord de l'Angleterre & de l'Ecosse & dans les Alpes. Il y en a de piquetés en Suede; il s'en trouve aussi à Albreda sur la riviere de Gambie en Afrique, & qui sont d'une grosseur monstrueuse. On prétend qu'ordinairement les mâles se tiennent ensemble, & les femelles à part. M. *Brisson* fait un genre particulier du coq de bruyeres qu'il range parmi les gelinotes. Il y a aussi le coq de bruyeres à fraise. Voyez *Gelinote de Canada.*

COQ-D'INDE, *gallo-pavo.* C'est un gros oiseau d'un genre différent de celui du coq, & qui nous a été apporté des Indes occidentales. On l'a naturalisé & multiplié dans ce pays-ci au point qu'il est devenu très-commun. On conduit ces oiseaux comme des troupeaux dans les champs pour les faire paître.

La tête & le cou du coq d'Inde sont recouverts d'une peau qui ordinairement est lâche & flasque, & peu colorée; mais qui se gonfle, s'étend & devient d'un pourpre vif, lorsque l'oiseau est animé de quelque passion: le sommet de sa tête paroît alors de trois cou-

leurs, qui sont le blanc, le bleu & le pourpre. On le voit aussi marcher avec la fierté du paon, & étaler pompeusement sa queue en roue, d'où est venu le proverbe trivial *fier comme un coq d'Inde.* A proprement parler, le dindon a deux queues; l'une supérieure, & l'autre inférieure; la premiere est composée de dix-huit grandes plumes implantées autour du croupion, & que l'animal releve lorsqu'il piaffe; la seconde ou l'inférieure consiste en d'autres plumes moins grandes, & reste toujours dans la situation horizontale.

Cet oiseau a un appendice charnu & rouge, qui lui tombe de dessus le bec & descend d'un pouce plus bas: lorsqu'il mange, cet appendice se raccourcit beaucoup. Le coq d'Inde n'a pas d'éperons aux jambes. Quand les mâles sont un peu âgés, on les distingue des femelles par un petit bouquet de crins semblables à de la soie de cochon & qui se trouve sous la gorge. Les femelles que l'on nomme *poules d'Inde*, ont dans le même endroit un petit morceau de chair sans crin.

Les dindons ont différens tons, différentes inflexions de voix selon l'âge, le sexe & suivant les passions qu'ils veulent exprimer; leur démarche est lente, leur vol est pesant; ils boivent, mangent, avalent de petits caillous, & digerent à-peu-près comme les coqs, & comme eux ils ont un double estomac, c'est-à-dire un jabot & un gésier; mais comme ils sont plus gros, les muscles de leur gésier ont aussi plus de force.

Les coqs d'Inde varient pour la couleur. Il y en a dont les plumes sont noires, avec un peu de blanc à l'extrémité; d'autres sont grisâtres; d'autres d'un gris un peu rougeâtre. Nous en avons vu un grand nombre de tout blancs tant mâles que femelles à l'île Adam, chez S. A. S. Mgr. le Prince de Conti. On sait que ces oiseaux ont une antipathie singuliere pour la couleur rouge, dont la vue les fait presque entrer en fureur: en effet, ils s'irritent à la vue d'un habit rouge, deviennent furieux, s'élancent, attaquent à coups de bec & font tous leurs efforts pour éloigner un objet dont la présence semble leur être insupportable, & s'ils se croient victorieux, ils font aussi la roue. La guerre que les coqs d'Inde se livrent entr'eux, est bien moins violente

violente que celle de nos coqs de basse-cour; le vaincu ne cede pas toujours le champ de bataille, quelquefois même il est préféré par les femelles : on a remarqué qu'un *dindon blanc* ayant été battu par un dindon noir, presque tous les dindonneaux de la couvée furent blancs. L'accouplement des dindons se fait à-peu-près de la même maniere que celui des coqs, mais il dure plus long-temps, & c'est peut-être par cette raison qu'il faut moins de femelles au mâle, & qu'il s'use beaucoup plus vîte.

Les poules d'Inde font deux pontes tous les ans; l'une en Février, & l'autre au mois d'Août : chaque ponte est de quinze œufs; une poule en peut couver à la fois vingt à vingt-cinq. Ces œufs sont blancs, parsemés de petites marques rougeâtres mêlées de jaune. Quoique cet oiseau se soit très-bien habitué à notre climat, les petits ou dindonneaux sont délicats à élever dans leur premiere jeunesse; mais lorsque ce temps critique est passé, ils deviennent fort vigoureux, supportent très-bien le froid; & même c'est dans le temps des gelées que les dindons engraissent le plus : ils supportent à merveille en plein air, le froid & les frimats.

Une Fermiere intelligente nous a dit avoir observé que l'espece des dindons grisâtres est la plus robuste. Elle a employé avec succès la méthode de les plonger dans l'eau à l'instant de leur naissance : leur tempérament en est devenu plus fort, plus en état de supporter les intempéries des saisons; & elle les a toujours élevés avec la plus grande facilité. Dans les premiers jours on nourrit les dindonneaux avec du pain & du vin ou du cidre, & ensuite avec une pâte de farine & d'orties hachées : lorsqu'ils ont un mois on peut les mener paître aux champs. Il faut avoir soin de les mener boire, sur-tout dans le temps des grandes chaleurs.

Lorsqu'on voit les dindonneaux un peu languissans, il faut leur faire boire un peu de vin, & leur faire avaler aussi un grain de poivre; il ne faut pas manquer de les visiter de temps en temps, & de leur percer les petites vessies, qui leur viennent sous la langue & autour du croupion, & de leur donner de l'eau de rouille; on conseille même de leur laver la tête

avec cette eau pour prévenir certaines maladies auxquelles ils sont sujets ; mais il faut avoir soin de les bien essuyer & de les sécher exactement ; car on sait combien toute humidité est contraire aux dindons du premier âge.

Il y a des Provinces où on chaponne les coqs d'Inde, & où on les engraisse en leur faisant avaler de la pâtée faite d'orties, de son & d'œufs. Il est rare que l'on soumette les dindonneaux à la castration, comme les poulets ; ils engraissent fort bien sans cela, & leur chair n'en est pas moins bonne ; nouvelle preuve qu'ils sont d'un tempérament moins chaud que les coqs ordinaires.

On connoît encore plusieurs especes de coqs d'Inde, celui qui porte une hupe blanche, & celui du Brésil dont le bec & les ongles sont noirs & les pieds d'un beau rouge.

On voit à la Louisiane beaucoup de coqs d'Inde ou dindons sauvages : ils ont la forme des nôtres, mais ils sont plus gros ; leur plumage est d'un gris de maure, bordé d'un filet doré, ce qui les rend plus beaux. Lorsque les naturels du pays veulent aller à la chasse de ces oiseaux, ils vont aux endroits où il y a le plus d'orties. Ils font chasser leurs chiens : les dindons s'échappent d'abord en courant fort vîte ; mais lorsqu'ils sont près d'être atteints & saisis par la gueule des chiens, ils vont se percher sur des branches d'arbres ; alors les Chasseurs peuvent tourner tout autour, & les tuer l'un après l'autre sans qu'aucun s'envole. Les naturels du pays tressent les petites plumes de ces oiseaux pour se faire des mantes pour l'hiver. Ils se servent de la queue pour faire des éventails & des parasols.

COQ DE BANTAM. C'est une espece de petit coq tout-à-fait hardi & courageux, & qui ne craint point l'ennemi le plus redoutable ; il combat même contre des chiens & des chats. Ses plumes sont d'une belle couleur orangée : la poitrine, le ventre & les cuisses sont noires. Le long des cuisses on remarque des plumes longues & roides, qui passent les genoux de deux pouces, & qu'on appelle *bottes*. Ces oiseaux sont originaires de Bantam dans les Indes. Voyez *Bantam*.

COQ DES BOIS & DES BRUYERES. Voyez à la suite de l'article *Coq*.

COQ DE CURASSAU ou COQ INDIEN, *gallus Indicus*. Cet oiseau est fort différent du *coq d'Inde*, quoique ces noms paroissent synonymes. On auroit mieux fait de l'appeller *coq de Perse*, du nom du lieu où il se trouve : on en voit aussi en Afrique où il est appellé *ano*. Il se trouve encore dans les Indes occidentales, & il y porte le nom de *mitu-pouranga*. Cet oiseau n'est que de la grandeur d'un médiocre poulet d'Inde : son plumage est noir, mêlé de quelqu'autre teinte de couleur. On le distingue aisément du coq d'Inde par sa tête surmontée d'un panache, qui s'étend depuis le bec jusqu'au commencement du derriere du cou : ce panache est composé de plumes noires, longues de deux pouces & plus. *Voyez Mém. de l'Acad. des Sciences, tom. 3, part.* . . *p.* 223, *&c.* Voyez aussi l'article *Hocco*.

Les Anglois ont une espece de coq qu'ils nomment *coq de Wendhover*, & qu'ils dressent à la chasse comme un oiseau de proie ; c'est la *cresserelle*. Voyez *Quercerelle*.

Comme les Anglois ont beaucoup de goût pour le combat des coqs, c'est sans doute chez eux que l'on doit voir les plus belles especes, & que même cet oiseau peut se perfectionner par le mélange des races. Aussi les Négocians Anglois font-ils venir de Hambourg, des coqs surnommés du lieu *coqs de Hambourg*. Ils portent leur queue en quelque façon comme les coqs d'Inde. Ces coqs ont un air majestueux, un riche plumage : les cuisses & le bas de leur ventre sont d'un noir velouté ; ce qui leur a fait donner aussi le nom de *culote de velours*.

COQ DES JARDINS ou GRAND BAUME, *costus hortorum*. Cette plante, connue aussi sous le nom d'*herbe du coq*, est cultivée dans les jardins. *Tournefort* la regarde comme une *tanaisie* (*tanacetum hortense, foliis & odore menthæ* ; d'autres la nomment *menthe-coq*, parce que ses racines fibreuses ressemblent à celles de la menthe. Ses tiges sont cannelées, velues, rameuses, pâles & hautes de deux pieds ; ses feuilles oblongues,

dentelées en leurs bords. Ses fleurs sont jaunâtres : elles naissent comme celles de la tanaisie en bouquets, au sommet des branches ; il leur succede des semences menues & sans aigrettes. Cette plante a une odeur forte & aromatique : elle est alexipharmaque, vermifuge & propre à exciter les mois aux femmes ; elle est la base d'une huile par infusion, appelée à Paris *huile de baume*, remede populaire & domestique des plaies & des contusions. On en mettoit autrefois dans les sauces pour en relever le goût.

COQ DE MARAIS. *Voyez* FRANCOLIN.

COQ MERDEUX. Voyez à l'aricle *Huppe*.

COQ DES ROCHES. Très-bel oiseau, qui se trouve dans la Guiane, c'est le *rupicola* de M. *Brisson*. M. *Linnæus* lui donne le même nom latin en le rangeant dans un genre d'oiseaux qu'il appelle *pipra*.

Cet oiseau est un peu plus petit que le pigeon commun. Son bec est d'un jaune clair & à-peu-près fait comme celui du coq ordinaire. Les narines un peu ovales, grandes & cachées sous les plumes antérieures de la huppe dont ce magnifique oiseau est paré. Tout le plumage est, tant en dessus qu'en dessous, d'une belle & éclatante couleur d'orange, seulement plus claire sous le bec. Les belles plumes de la huppe qui forment un croissant, sont aussi couleur de feu : elles paroissent comme aplaties sur les côtés, élevées d'environ un pouce & demi : au haut des plumes de cette huppe se voit une bandelette étroite qui court en rond, & d'un beau pourpre, ce qui donne à l'oiseau un aspect superbe. Aussi *Barrere*, qui est le premier nomenclateur de cet oiseau, le désigne-t-il par cette phrase : *gallus ferus, saxatilis, croceus, cristam è plumis constructam gerens*. (Essai sur l'Histoire Naturelle de la France équinoxiale, Paris, 1749. 8°.) Les grosses plumes inférieures des ailes sont d'un noir pâle, tachetées de blanc vers le milieu. Les plumes des côtés intérieurs, au bout de la premiere grosse plume, diminuent tout à coup de leur largeur, de façon que la penne y paroît au bout comme nue & sans plumes, ce qui est fort remarquable dans cet oiseau. Les grosses plumes suivantes sont aussi d'un noir pâle ; du côté extérieur, de couleur,

d'orange, & aux extrémités d'un blanc reflétant la couleur de feu. Près du dos se voient quelques plumes filamenteuses, de la même couleur & qui flottent sur les ailes. On distingue peu de noir dans quelques plumes de la queue, qui toutes sont de couleur aurore, courtes & comme coupées au bout. Les jambes sont courtes & les cuisses sont couvertes jusqu'au genou par les plumes du ventre : les pieds qui sont jaunes ainsi que les doigts & les serres, ont trois doigts devant & un derriere. Les ongles sont crochus & larges. M. *Brisson* dit que le doigt du milieu des trois antérieurs est adhérent au doigt extérieur, jusqu'à la troisieme articulation, & au doigt intérieur, jusqu'à la premiere jointure. Le coq des bois n'a point d'ergots. Le coq de roche se trouve dans le pays de Surinam & de toute la Guiane.

COQUALLIN. Animal quadrupede qui ne se trouve que dans les parties méridionales de l'Amérique. Il a été regardé par quelques-uns comme une espece *d'écureuil*; mais il ne ressemble à ce dernier que par la figure & le panache de la queue, & en differe par plusieurs autres caracteres extérieurs, par le naturel & par les mœurs.

Le coquallin, dit M. *de Buffon*, est beaucoup plus grand que l'écureuil. C'est un joli animal & très-remarquable par ses couleurs : il a le ventre d'un beau jaune, & la tête aussi-bien que le corps variés de blanc, de brun, de noir & d'orangé. Il se couvre de sa queue comme l'écureuil; mais il n'a pas comme lui des pinceaux de poils à l'extrémité des oreilles. Il ne monte pas sur les arbres, mais il habite dans des trous & sous les racines des arbres : il y fait sa bauge & y éleve ses petits. Il remplit son domicile de grains & de fruits pour s'en nourrir pendant l'hiver. Il est défiant & rusé, & même assez farouche pour ne jamais s'apprivoiser.

COQUARD ou FAISAN BATARD. On connoît sous ce nom une variété du faisan produite par le mélange du faisan avec la poule ordinaire. Le coquard est plus petit que le faisan, il a ainsi que lui une longue queue, un cercle rouge autour des yeux, & se raproche du coq ordinaire par les couleurs communes &

obſcures de ſon plumage, qui a beaucoup de gris plus ou moins foncé ; ce faiſan bâtard eſt une eſpece de mulet qui ne multiplie point ; mais on en éleve beaucoup en Allemagne, parce qu'ils ſont un mets très-délicat.

COQUE. Les Naturaliſtes expriment, par ce mot, toute enveloppe ou nid de différente texture & figure, formé avec un art ſingulier par certains inſectes. Les matieres qui ſervent à la conſtruction de ces enveloppes ſont ou de ſoie, ou de poils, ou de pouſſiere, ou d'épiderme de plantes, de glu, &c. diverſes chenilles ſe renferment ſous cette coque lorſqu'elles deviennent *nymphes* ou *chryſalides ;* d'autres inſectes y dépoſent leurs œufs. *Voyez le mot* NYMPHE *& celui de* COCON.

COQUELICOT. *Voyez à l'article* PAVOT.

COQUELOURDE, *pulſatilla folio craſſiore & majore folio.* Cette plante, qu'on appelle *pulſatille* & *paſſe-fleur*, ou *herbe du vent*, eſt naturellement champêtre, & croît aux lieux pierreux, incultes, ſecs & montagneux : on en trouve aux environs de Paris, ſur le Mont-Valérien ; mais comme ſa fleur eſt belle, on la cultive auſſi dans les jardins. Sa racine eſt longue, groſſe comme le petit doigt, noire, d'un goût âcre & amer, ſimple, ou diviſée en pluſieurs têtes, chevelue au collet. Elle pouſſe des feuilles attachées à des côtes longues, fort velues. Les feuilles reſſemblent, par leur découpure & leurs poils, à celles du panais ſauvage. Il s'éleve d'entr'elles une tige haute d'environ neuf à dix pouces, ronde, creuſe & velue : ſon ſommet ſoutient une ſeule fleur à ſix grandes feuilles oblongues, pointues, diſpoſées en roſe, velues en dehors, glabres en dedans. Cette fleur paroît communément à la fin de Mars ; les Anglois l'ont nommée, par cette raiſon *the Paſque-flower*, *fleur de Pâques*. Sa couleur varie ſuivant l'expoſition du lieu où elle croît : elle eſt un peu colorée de pourpre clair lorſqu'elle vient à l'ombre ; mais quand la plante vient à l'expoſition du ſoleil, la fleur eſt d'une belle couleur violette. Le piſtil de la fleur ſe change en un fruit formé en maniere de tête arrondie, chevelue, compoſée de pluſieurs ſemences, qui finiſſent par une

queue barbue comme une plume. M. *Haller* dit qu'il y a plusieurs belles especes de coquelourde aux Alpes ; elles sont blanches, jaunes, & pourprées, avec un velouté doré.

La coquelourde est incisive & vulnéraire, propre contre les maladies soporeuses : ses feuilles fraîches ou desséchées & mises dans le nez, sont sternutatoires. Les Maréchaux s'en servent pour déterger & incarner les vieux ulceres. Le peuple en applique les feuilles pilées aux poignets ou à la plante des pieds, où elles font l'effet d'un petit vésicatoire qui guérit souvent les fievres. La coquelourde des Jardiniers est la *couquelourde*. Voyez ce mot.

COQUERELLE ou COQUERET. *Voyez* ALKEKENGE.

COQUES DU LEVANT, *cocci Orientales*. Ce sont de petits fruits ou des baies, grosses comme de gros pois, sphériques, d'un brun noirâtre, qu'on nous envoie seches des Indes Orientales : elles contiennent chacune une semence jaunâtre plus ou moins friable, mais très-susceptible de l'attaque du ver ; ce qui fait qu'en vieillissant, elles sont presque toujours vermoulues, & qu'elles deviennent de plus en plus vides & fort légeres. Dans le commerce, on les trouve toujours avec une petite queue ; mais on ignore précisément à quelle espece de plante ce fruit appartient. Quelques-uns, selon *Lémery*, prétendent que c'est à une espece de *clématite ;* les autres à un *tithymale* ou à un *solanum* d'Egypte ; peut-être appartient-il à cet arbre singulier dont nous avons parlé, sous le nom d'*arbre à enivrer les poissons*. Quoi qu'il en soit, on s'en sert comme de la staphisaigre pour faire mourir les poux : l'expérience a aussi appris que les coques du Levant réduites en pâte & mêlées avec du pain étoient propres pour enivrer & endormir tellement les poissons qui en avoient mangé, qu'ils paroissent comme morts & faciles à prendre. Moyen sûr, s'il en est un, de se procurer une pêche abondante, heureuse & facile. Mais comme on a reconnu que la chair du poisson, pêché par cette méthode, étoit dangereuse, on décerna, dans le siecle dernier, des peines pécuniaires, & même afflictives en

cas de récidive, contre ceux qui uferoient à l'avenir de cette méthode.

COQUILLAGE, *conchylium*. Ver teftacée, dont le corps eft mou, fans articulation fenfible, & recouvert, en tout ou en partie, d'une enveloppe de fubftance dure, de nature crétacée, que l'on nomme *coquille ;* fubftance foluble avec effervefcence dans les acides, & à laquelle l'animal eft attaché par un ou par plufieurs mufcles. C'eft elle qui le garantit du choc des corps étrangers, & il s'y retire au moindre danger. Nous difons que l'animal n'eft attaché, dans l'intérieur de fa coquille, que par un ou deux mufcles, ou au plus quatre ; en quoi il differe des cruftacées & des infectes, qui en ont une grande quantité répandue fur toute la furface interne.

Si quelque chofe peut nous donner lieu d'admirer comment la Nature parvient à fes fins par des moyens différens, c'eft de voir que dans les animaux ordinaires, tels que les oifeaux, les quadrupedes, les poiffons, les reptiles, &c. les os font recouverts de mufcles & de chairs, auxquels ils fervent de point d'appui ; ici la coquille, qu'on peut regarder comme l'os de l'animal, puifqu'elle en fait les fonctions en fervant de bafe & d'appui, enveloppe au contraire les mufcles & la chair.

Tous les coquillages ont une reffemblance générale ; la figure & le nombre des parties, qui compofent l'animal & la coquille, mettent entr'eux de grandes différences. Les parties de l'animal qui font extérieures, que la vue & le toucher font appercevoir & reconnoître facilement, font au nombre de vingt : elles ne fe trouvent cependant pas toutes réunies dans toutes ces fortes d'animaux. Les parties de la coquille & qui ne font pas toutes effentielles à chaque coquillage, font au nombre de dix. Nous rapprocherons tous ces détails fous un même point de vue.

Diftinction des Coquilles.

M. *Adanfon*, qui s'eft autant & peut-être plus attaché à donner la defcription des animaux logés dans les coquilles, que celle de leurs robes ou des coquilles elles-mêmes, diftingue quatre ordres de coquilles ; 1°. celles

d'une ſeule piece, qui ſont les *univalves ;* 2°. celles qui ſont compoſées de deux pieces inégales en grandeur, & ſouvent de nature différente, dont l'une eſt plate & ſert d'opercule; ce ſont les *coquilles operculées :* 3°. celles dont les deux pieces que l'on nomme *battans*, ſont à-peu-près égales ; elles ſont nommées *coquilles bivalves :* 4°. celles qui ſont formées par l'aſſemblage de pluſieurs pieces ordinairement inégales, qui ſont les *coquilles multivalves.*

M. *d'Argenville*, qui dit fonder ſon ſyſtême des coquilles ſur des obſervations comparées & rectifiées d'après ce qu'en ont dit *Ariſtote*, *Pline*, *Dioſcoride*, *Aldrovande*, *Geſner*, *Jonſton*, *Rondelet*, *Belon*, *Liſter*, *Rumphius*, *Bonanni*, *Langius*, &c. s'eſt attaché à conſidérer le coquillage par l'extérieur, & l'enveloppe, ce qui ne comprend que la robe de l'animal ou coquille. En conſéquence, il a diviſé les coquilles en celles de mer, celles d'eau douce & celles de terre. Voici le ſyſtême de ce Naturaliſte : trois claſſes contiennent les diverſes coquilles ; il les diviſe 1°. en *univalves*, 2°. en *bivalves*, 3°. en *multivalves.*

La premiere claſſe comprend quinze familles ou genres ; ſavoir, les *lépas*, l'*oreille de mer*, les *vermiſſeaux* ou *coquilles en tuyaux*, les *nautilles*, les *limaçons à bouche ronde ;* ceux qui l'ont *demi-ronde*, & ceux qui l'ont *aplatie ;* les *buccins* ou *trompes*, les *vis*, les *cornets* ou *volutes*, les *cylindres* ou *rhombes*, les *murex* ou *rochers*, les *pourpres*, les *tonnes* & les *porcelaines.*

La deuxieme claſſe fournit ſix genres ou familles ; ſavoir, les *huîtres*, les *cames*, les *moules*, les *cœurs* ou *boucardites*, les *peignes* & *pétoncles*, & les *ſolen* ou *couteliers.* (Les couteliers ne ſont qu'un ſous-genre de la famille des *tellines*, qui doit être la ſixieme des bivalves.)

La troiſieme claſſe, dont il a auſſi formé ſix familles, renferme les *ourſins*, les *glands*, les *pouſſe-pieds*, les *conques anatiferes*, les *pholades* & l'*oſcabrion.* Nous ne formerions volontiers des pouſſe-pieds & conques anatiferes que deux ſous-genres de la même famille, & nous propoſerions pour ſixieme famille des tuyaux de mer multivalves, tel que le *taret.*

Pour ce qui regarde les coquillages fluviatiles, M. *d'Argenville* les divise en deux classes, en *univalves* & en *bivalves*. On ne connoît dans les univalves fluviatiles que six familles, savoir, les *lépas*, les *plan-orbis*, les *limaçons*, les *buccins*, les *tonnes* & les *vis*. Les bivalves fluviatiles n'offrent que des *cames*, des *moules* & des *tellines*. Il distingue les coquillages terrestres en *vivans* & en *morts*; les *vivans* sont toujours univalves, & ne comprennent que les *limaçons*, les *vis* & les *buccins*; la robe de ces limaçons est fort variée; ceux qui sont *morts*, sont nommés fossiles; dans les coquilles fossiles on en trouve de marines, de fluviatiles & de terrestres, & qui comprennent les trois classes, d'univalves, de bivalves & de multivalves. Par cette division, qui plaît à beaucoup d'amateurs, on voit que la mer, les eaux douces & la terre nourrissent des coquillages différens, dont les organes sont appropriés à la nature de chacun de ces élémens.

Il y a des Naturalistes qui distinguent seulement les coquilles en *littorales* & en *pélagiennes*: les premieres se trouvent sur les bords de la mer ou à des profondeurs médiocres. Les pélagiennes au contraire se produisent au plus profond de la mer: de-là vient que l'on ne trouve presque jamais les analogues de ces especes dans l'état de fossiles, c'est-à-dire, les coquilles fossiles dans leur état naturel.

Comme la coquille est ce qui frappe d'abord la vue, examinons-la, d'après M. *Adanson*, pour en connoître les parties.

Définition des parties externes & internes des Coquillages.

On nomme *spires* les tours & circonvolutions que fait une coquille en se repliant sur elle-même: on compte les spires, en partant de l'ouverture de la coquille, & en remontant vers le sommet. Les spires, dans le plus grand nombre des coquilles, vont de droite à gauche, en se supposant dans la coquille à la place de l'animal; les coquilles dans lesquelles les spires tournent de gauche à droite, sont rares, & se nomment *uniques*.

Le nombre des ſpires & leur figure varient dans la même eſpece, par l'âge & par le ſexe : par l'âge, car l'accroiſſement de la coquille ſe fait par l'ouverture, qui s'étend de jour en jour, d'où ſuit néceſſairement que le coquillage a d'autant plus de ſpires, qu'il eſt plus âgé : par le ſexe, car, ſuivant la curieuſe obſervation de M. *Adanſon*, on trouve des coquillages de même eſpece, telles que ceux de la *pourpre* & du *buccin*, dont les ſpires ſont plus nombreuſes, plus alongées & plus renflées ; caractere du mâle : la coquille de la femelle eſt plus petite.

Le *ſommet* eſt la partie qui fait ordinairement la pointe, & toujours le fond même de la coquille : cette partie varie un peu dans quelques-unes, telles que le *lépas*, dans lequel il y a à la place un creux comme un ombilic ; le bouton eſt la pointe du ſommet.

La partie par où ſort l'animal, eſt appelée ordinairement *bouche* ; mais M. *Adanſon* l'a déſignée par celui d'*ouverture*, afin de ne point confondre l'ouverture de la coquille avec la bouche de l'animal. La figure de l'ouverture varie dans diverſes eſpeces de coquillages. L'on a obſervé que ſi les levres ou bords d'une coquille ſont tranchans, c'eſt que l'animal qui l'habite n'eſt pas encore parvenu à ſa grandeur naturelle ; avec l'âge ils parviennent preſque tous, notamment ceux de mer, à former un léger rebord autour de la bouche, en tout ou en partie.

L'*opercule* eſt une petite piece cartilagineuſe ou pierreuſe, de figure variable, qui eſt attachée au corps de l'animal. Dans quelques eſpeces, elle ferme exactement l'ouverture : l'animal l'ouvre lorſqu'il veut ſortir de la coquille, & la referme au moindre danger ; mais il y a des coquilles, telles que les *rouleaux* & quelques eſpeces de *pourpres*, dont l'opercule, beaucoup plus petit que l'ouverture, ne paroît pas propre à garantir l'animal contre l'attaque des corps étrangers. L'opercule, dans les eſpeces de limaçons operculés, eſt toujours ſillonné de pluſieurs lignes concentriques & paralleles à ſes bords, il eſt ou d'une nature crétacée, opaque, diſſoluble dans les acides, ou d'une ſubſtance cartilagineuſe, à demi tranſparente, inaltérable aux

acides ; celui-ci mis ſur le feu, répand ordinairement une odeur forte, inſupportable, mais quelquefois gracieuſe. Ces opercules, qui ſe trouvent rarement dans les cabinets avec les coquilles auxquelles ils appartiennent, ſont remarquables par leurs ſillons concentriques, & different eſſentiellement des opercules des limaçons terreſtres ; car ces premiers naiſſent avec l'animal auquel ils ſont adhérens, au lieu que ceux des limaçons terreſtres n'adherent point à l'animal, mais ſont formés tous les ans une ou pluſieurs fois, par une bave viſqueuſe, ſortie du corps du limaçon. Cette bave ſe durcit, devient blanche, & le garantit de la grande ſéchereſſe occaſionnée, ſoit par la grande chaleur, ſoit par le grand froid : on n'y obſerve point de rayons concentriques ; elle eſt un peu diſſoluble dans les acides, excepté celles de quelques limaçons dont l'opercule reſſemble aſſez à du vélin.

L'*ombilic* eſt un trou en forme de nombril, dont eſt percé le noyau de la coquille à ſa partie ſupérieure.

On nomme *battans* les deux pieces des coquillages bivalves, parce qu'elles ſont ordinairement toutes deux d'une forme aſſez ſemblable, comme le ſont les deux battans d'une porte. L'endroit où les muſcles du corps de l'animal étoient attachés, ſe fait toujours reconnoître dans la ſurface interne de ces battans, où l'on voit une, deux ou pluſieurs taches enfoncées.

La *charniere* ſe trouve placée proche des ſommets, accompagnée de dents qui contiennent les battans toujours dans la même place, ainſi qu'on l'obſerve dans la *nérite*.

Le *ligament* eſt un corps ſpongieux, ou une eſpece de muſcle placé à la charniere, & dont l'uſage eſt de fermer ou d'ouvrir la coquille : il eſt en-dedans dans les coquilles qui ne ſont point dentées comme l'huître ; mais il ſe trouve placé en dehors dans celles qui le ſont : les Naturaliſtes nomment ce ligament *ginglime*.

Les coquilles ſont enveloppées extérieurement d'une membrane plus ou moins fine, ſuivant les eſpeces de coquillage ; on peut la nommer le *périoſte :* elle en fait réellement l'office, puiſqu'elle contribue à l'accroiſſement de la coquille & à ſa conſervation. M. *Adanſon*

ne distingue la *nacre* comme partie de la coquille, que pour faire connoître par ce titre quelles sont celles qui en portent, celles qui n'en portent pas, & enfin celles dont la substance tient le milieu entre la nacre & la nature ordinaire des coquilles. Après cette légere description des parties de la coquille, passons à celle de l'animal.

Suivant les excellentes observations de M. *Adanson*, » entre les animaux renfermés dans les coquilles, les » uns ont une tête, une bouche, des mâchoires, des » dents, des cornes, des yeux, un cou, un manteau, » un pied, des trachées, des ouies, un anus & un » corps; d'autres ont toutes ces parties, excepté les » yeux, les cornes & le manteau; d'autres enfin n'ont » que le manteau, les trachées, les ouies, la bouche, » l'anus & quelquefois le pied. De là deux divisions » générales des coquillages en *limaçons* & en *conques*; » de là la subdivision des limaçons en univalves & en » operculés, & celle des conques en bivalves & en » multivalves. »

On observe d'abord, dans les limaçons, à la partie supérieure du corps, une éminence ronde & charnue, dans laquelle *Swammerdam* a découvert un cerveau composé de deux parties globuleuses; ainsi on donne à cette éminence le nom de *tête*: dans les conques, telles que l'huître, on ne peut l'appercevoir. Les *cornes* sont des tuyaux mobiles, qui ne se trouvent que dans les limaçons, & même pas dans tous: elles ne sont jamais moins de deux, ni jamais plus de quatre; leur structure varie dans diverses especes de coquillages. Dans le genre du limaçon terrestre, c'est, selon les observations de *Swammerdam*, le nerf optique lui-même, sous la forme d'un tuyau creux, qui a la propriété de se développer, d'élever jusqu'à son extrémité, une espece de bulbe qui est l'*œil* de l'animal. Il a observé que cet œil est recouvert intérieurement d'une tunique qu'il appelle *uvée*; dans l'intérieur, il a distingué trois humeurs; savoir, l'*aqueuse*, la *cristalline*, & la *vitrée*. Malgré tant d'appareil, le sens de la vue paroît très-obtus dans ces animaux; cependant c'est la partie de l'animal la plus sensible: au moindre choc ce nerf est

attiré dans l'intérieur de la tête par le moyen d'un muſcle. La ſtructure de cet organe eſt différente dans les autres limaçons ; leurs cornes ſont compoſées de fibres longitudinales, entrecoupées de muſcles annulaires, par le jeu deſquels l'animal développe, alonge & contracte à volonté ſes cornes ; mais elles conſervent toujours à l'extérieur une partie de leur longueur, & ne rentrent jamais entiérement dans la tête. Leur uſage n'eſt point apparent. *Swammerdam* a contredit Pline, qui dit que les cornes de ces limaçons leur ſervent à ſonder le terrain où ils veulent marcher, & que ces parties ſont les organes les plus ſenſibles & les plus délicats de tout le corps de l'animal. Les limaçons n'ont jamais plus de deux yeux ; mais leur poſition varie : dans quelques-uns ils ſont ſur le ſommet de deux des cornes ; dans d'autres, à la baſe des cornes ou au milieu : quelques-uns même en ſont privés.

La *bouche*, dans les limaçons, eſt placée au-deſſous de la tête, & elle varie dans les eſpeces par ſa grandeur, ſa forme & ſa poſition. Dans les *conques*, telles que l'huître, la bouche eſt placée dans la partie baſſe de la coquille près de la charniere : elle eſt compoſée de quatre feuillets minces & d'un tiſſu fibreux, qui aboutiſſent à l'eſtomac par un œſophage fort court. Cette bouche, par ſon mouvement continuel, attire l'eau lorſque l'animal ouvre ſa coquille. Dans les limaçons on obſerve deux mâchoires ; l'une ſupérieure, l'autre inférieure, qui, dans quelques-uns, ſont garnies de petites dents ou oſſelets cartilagineux, analogues à la corne, très-durs, quelquefois rouges, & dont la pointe eſt recourbée vers l'eſtomac ; ils ont auſſi une eſpece de langue, mais on n'a pu découvrir ces parties dans les conques. D'après cet examen, on ne doit plus être étonné du dégât que les limaçons font ſur nos fruits & ſur nos légumes.

Les limaçons carnaſſiers ſont ordinairement dépourvus de mâchoires ; mais ils ont à leur place une eſpece de *trompe* qui rentre dans leur corps à volonté : elle eſt plus ou moins longue, percée à ſon extrémité d'un trou rond, & bordée d'une membrane cartilagineuſe,

armée de dents. Ces limaçons carnassiers s'attachent sur les coquillages, les percent comme avec une tariere, les sucent & s'en nourrissent. Tous les limaçons ont une espece de cou plus ou moins long, qui supporte la tête & l'éloigne du reste du corps. Les conques n'ont rien de semblable. Le corps des coquillages est contourné & moulé dans leur coquille : aussi dans les limaçons est-il à spires, & dans les conques & patelles il est plat.

Le *pied*, dans les coquillages, est cet assemblage de gros muscles, à l'aide duquel & par un mouvement d'ondulation, l'animal se traîne & se transporte d'un lieu à l'autre, mais toujours en glissant ; tel est le mouvement progressif des limaçons. Cette partie, qui varie dans les conques, ne leur sert point toujours à ces mêmes usages : elle sert de ressort aux tellines pour sauter avec force : elle n'existe point dans quelques genres, tels que l'huître.

M. *Adanson* donne le nom de *manteau*, au lieu de celui de *collier*, à une membrane musculeuse, ordinairement assez mince, qui recouvre & tapisse les parois intérieures de la coquille. L'inconstance & l'irrégularité de sa forme, qui varie suivant les divers mouvemens de l'animal, l'a déterminé à lui donner ce nom. Dans quelques coquillages cette membrane environne le cou de l'animal ; dans d'autres elle forme effectivement une espece de manteau, qui enveloppe & recouvre non seulement le dedans, mais même le dehors de la coquille. Dans les conques, telles que l'huître, cette membrane se divise en deux, & recouvre tout le corps de l'animal. Le principal usage du manteau dans les coquillages, est d'empêcher que l'eau n'entre dans la coquille contre la volonté de l'animal, ou de la retenir à son gré. Dans les conques, par exemple, où il est divisé en deux lobes, lorsque la coquille s'ouvre, les deux lobes s'appliquent exactement l'un contre l'autre ; de maniere que l'eau du dehors ne peut y entrer, ni celle du dedans en sortir, sans la participation de l'animal.

On remarque à droite, sur le dos du limaçon, une ou deux ouvertures qui sont des trachées qui servent à

la respiration de l'animal. Un peu au-dessous de cette trachée, on voit une ouverture séparée par une simple cloison; c'est son *anus*. Dans les conques, le manteau fait quelquefois deux ouvertures, qui sont les trachées par où l'animal aspire l'air & l'eau chargée du limon qui fait sa nourriture. L'air & l'eau, que le limaçon aspire par ses trachées, sont portés dans quatre petites ouies, qui séparent & filtrent l'air nécessaire pour l'animal. Il est facile d'observer les ouies dans les conques, telles que l'huître. Ce sont quatre feuillets membraneux, extrêmement minces, taillés en demi-lune, formés d'un tissu disposé comme de petits tuyaux d'orgues très-serrés; sur le dos de chacun de ces feuillets est un rang de petits trous ovales, par lesquels l'eau entre dans les tuyaux & les fait gonfler. Les excrémens des limaçons sont vermiculés, contournés comme de petits tourillons de corde ou de fil; au lieu que ceux des conques sont en petits grains. Dans les limaçons, le cœur a un mouvement très-sensible, & est placé presque sur la surface du corps; au lieu que dans les conques, il est dans l'intérieur. *Willis* assure avoir apperçu dans l'huître le mouvement de systole & de diastole.

Les limaçons univalves ne sont attachés à leur coquille que par un seul muscle, en forme de ruban, adhérent à la coquille, & qui se ramifie dans le corps de l'animal; les limaçons operculés font mouvoir leur opercule à l'aide d'un autre muscle. Parmi les conques il y en a qui, comme l'huître, n'ont qu'un muscle qui leur traverse le corps pour s'attacher au milieu des battans de la coquille, où l'on en voit toujours l'impression; dans d'autres especes il y en a plus ou moins, & placés diversement. L'usage de ces muscles est d'écarter & de rapprocher les battans, au gré & suivant le besoin de l'animal.

L'être le plus négligé de la Nature en apparence a, ainsi que les autres, une organisation merveilleuse; mais il n'y a peut-être pas d'endroit, ainsi que le dit très-bien M. *Adanson*, par où les coquillages soient plus bizarres & en même temps plus admirables, que par le sexe. Dans les uns le sexe est distingué; on voit des individus mâles & des individus femelles comme dans la pourpre; dans

dans les autres le sexe est réuni. Ceux-ci sont appelés *hermaphrodites*.

On peut, suivant les curieuses observations de cet Académicien, distinguer trois sortes d'hermaphrodisme dans les coquillages; 1°. celui auquel on n'apperçoit aucune des parties de la génération, soit mâles, soit femelles, & qui, sans aucune espece d'accouplement, produit son semblable: il est particulier aux *conques*; 2°. celui qui, réunissant en lui les deux especes des parties sexuelles, ne peut se suffire à lui-même, mais a besoin du concours de deux individus qui se fécondent réciproquement & en même temps; l'un servant de mâle à l'autre, pendant qu'il fait à son égard les fonctions de femelle: cet hermaphrodisme se voit dans les *limaçons terrestres*; 3°. celui qui, possédant les deux especes de parties génitales, a besoin de la jonction de deux individus, mais qui ne peuvent se féconder en même temps, à cause de l'éloignement de leurs organes. Cette situation désavantageuse les oblige de monter les uns sur les autres pendant l'accouplement. Si un individu fait, à l'égard de l'autre, la fonction de mâle, ce mâle ne peut être en même temps fécondé par sa femelle, quoique hermaphrodite; il ne le peut être que par un troisieme individu qui se met sur lui vers les côtés en qualité de mâle. C'est pour cette raison que l'on voit souvent un grand nombre de ces animaux accouplés en chapelet les uns à la queue des autres. Le seul avantage que cette espece d'hermaphrodites ait sur les limaçons, dont le sexe est partagé, c'est de pouvoir féconder, comme mâle, un second individu, & être fécondé en même temps, comme femelle, par un troisieme individu. Il ne leur manqueroit plus, selon les réflexions de M. *Adanson*, pour réunir toutes les especes d'hermaphrodismes, que de pouvoir se féconder eux-mêmes, & être en même temps le pere & la mere du même animal. La chose, ainsi qu'il l'observe, n'est pas impossible, puisque plusieurs sont pourvus des deux organes nécessaires; & peut-être quelque Observateur y découvrira-t-il un jour cette sorte de génération, qui ne doit pas nous paroître plus étrange que celle des *conques*, des *polypes* & de tant d'autres animaux semblables, qui se repro-

duisent sans accouplement sensible, & sans aucun des organes requis dans les autres animaux pour opérer la génération. Dans les limaçons dont le sexe est partagé, l'ouverture de l'organe est placée sur la droite de l'animal. Dans les hermaphrodites de la seconde espece, les parties masculines & les parties féminines sont unies ensemble : elles ont une ouverture commune qui se trouve sur le côté droit, à l'origine des cornes. Dans les hermaphrodites de la troisieme espece, chaque organe a son ouverture distinguée ; l'une à l'origine des cornes, & l'autre beaucoup au-dessous. *Voyez* HERMAPHRODITE.

Les conques & les limaçons different encore par la maniere de faire leurs petits. Les conques sont *vivipares*, mais leurs petits sont enveloppés dans une coquille, qui est nette au dehors dans les especes qui changent de place, mais recouverte d'un *gluten* dans les coquillages qui, comme les huîtres, sont destinés à rester fixés sur les lieux où ils sont collés dès leur naissance. Quelques limaçons sont *vivipares*, d'autres sont *ovipares*. Il y en a dont les œufs sont recouverts d'une croûte, comme celle des œufs des oiseaux & des reptiles ; tels sont ceux des limaçons terrestres. Il y en a d'autres dont les œufs sont par paquets, & enveloppés d'une matiere gélatineuse, comme la glaire baveuse qui recouvre les œufs des grenouilles & de certains poissons ; tels sont ceux des *pourpres*. D'autres ont des œufs qui sont des especes de sacs membraneux, sphériques, quelquefois solitaires, ordinairement réunis en masse, ayant quelque ressemblance aux cellules d'une ruche à miel, ce qui leur a fait donner le nom de *favago*. Chaque sac contient plusieurs petits qui éclosent dans leur maturité. *Aristote* & *Rondelet* avoient dit le contraire de cette production des coquillages, persuadés que tous ces animaux devoient uniquement leur origine au limon & à la pourriture. Les conques sont les coquillages les plus féconds, le nombre de leurs petits va à plusieurs milliers : la fécondité est beaucoup moindre dans les *limaçons operculés*, & encore moindre dans les univalves.

Les *coquillages* ont une partie dont on ignore encore l'usage ; ce sont les *filets*. On peut les observer le long du bord du manteau des huîtres. Ils paroissent être

de la même nature que leurs cornes, pour la ſtructure & la ſenſibilité; lorſqu'on coupe, par exemple, les filets d'une huître, quoiqu'ils n'aient point de mouvement progreſſif, ils ſe meuvent avec tant de vivacité, que la vue en eſt fatiguée.

La derniere partie des coquillages dont il nous reſte à parler ſont les *fils*, qui ſont d'une nature analogue à celle des cheveux ou des fibres nerveuſes des quadrupedes. Leur uſage eſt de fixer & d'attacher les conques au fond des eaux, comme l'ancre fixe un vaiſſeau ſur les mers. Si on coupe les fils de ces animaux, ils ne tardent pas à en poſer d'autres avec leur pied, qui leur ſert de conducteur, & par le moyen duquel ils ſe fixent aux corps immobiles qu'ils rencontrent. *Voyez* BISSUS.

Maniere dont ſont formées les Coquilles.

D'après la connoiſſance organique du corps de l'animal qui habite la coquille, on concevra facilement la maniere dont elle s'eſt formée; des expériences faites par M. *de Réaumur* ſur des coquillages de terre, de mer, de riviere, le prouvent d'une maniere inconteſtable. Le corps de l'animal eſt couvert ou criblé d'un grand nombre de tuyaux remplis de pores, dans leſquels s'éleve la liqueur dont il ſe nourrit: ce ſont des vaiſſeaux qui charient la liqueur qui eſt dépoſée dans les véſicules des membranes ou du corps ſpongieux; tout s'y paſſe comme dans l'oſſification de la partie membraneuſe de nos os. La liqueur eſt mêlée de parties viſqueuſes & calcaires qui ſe raſſemblent ſur la ſurface du corps de l'animal, qui s'y étendent ſucceſſivement, s'y épaiſſiſſent & s'y figent en une eſpece d'émail; de la réunion de ces parties viſqueuſes ſe forme une petite croûte ſolide, qui eſt la premiere couche; à celle-là s'applique, par une ſemblable opération, une ſeconde, une troiſieme couche, & ainſi pluſieurs autres. Les coquilles croiſſent en quelque maniere à la façon des pierres: la ſeule différence eſt que dans les coquilles l'application de la nouvelle matiere ſe fait en feuillets, & toujours en deſſous de la premiere couche, c'eſt-à-dire, par *infra-poſition*. La preuve en eſt, que ſi l'on expoſe une coquille au feu, ſes couches ſe détachent comme une pâtiſſerie feuilletée, & l'on ap-

perçoit alors aiſément cette organiſation. S'il exiſte quelque différence entre la formation de la coquille des *conques* & celle des *limaçons*, c'eſt que les conques naiſſent avec la premiere couche de la coquille déjà toute formée, au lieu que les limaçons ovipares naiſſent ſous une coque qui n'eſt point leur coquille, laquelle eſt formée poſtérieurement de la maniere dont nous l'avons décrit. C'eſt toujours par l'ouverture que le coquillage s'agrandit par le même mécaniſme, ſans quoi ſon collier reſteroit à nud. L'animal recommence cette opération juſqu'à ce que ſon corps ſoit parvenu à ſon état de perfection. On reconnoît que les coquilles des limaçons ſont à leur dernier période d'accroiſſement, lorſqu'on obſerve à l'ouverture de leur coquille une eſpece de rebord d'une ligne de largeur qui tourne en-dehors; c'eſt ce qu'on nomme *bourlet*. (On trouvera à l'article *os* des détails intéreſſans ſur l'eſpece d'oſſification des coquilles, &c.) La coquille qui ſert de maiſon à ces animaux, devient d'autant plus épaiſſe, plus ſolide, plus contournée ou plus étendue, que l'animal vieillit davantage, ſans quoi l'animal en croiſſant ſeroit reſté nud. Toutes les fois qu'un coquillage vivant a ſa robe mutilée, auſſi-tôt l'animal répare la breche, ou le trou, ou la fracture avec une bave qui, en ſe durciſſant, devient d'un blanc ſale & ſouvent ridée. Il y a des coquilles qui ſont cannelées perpendiculairement, comme la famille des *peignes*; d'autres ſont ſtriées en deux ſens, comme la *pholade*, ou tranſverſalement comme certains *rouleaux*. Dans les *tonnes*, on en trouve dont les unes ſont cannelées perpendiculairement, & d'autres un peu horizontalement ou obliquement. On dit qu'une coquille eſt *ſtriée* quand elle porte de petits filets ou ſillons tracés ſur ſa robe: ſi ces ſillons ſont forts, & qu'ils ſaillent beaucoup, alors on les nomme *cannelures*. Une même coquille peut être ſtriée & cannelée en même temps: il y en a de liſſes; d'autres ſont chargées de parties ſaillantes, ou qui ſont garnies de groſſes pointes comme les *murex* ou *rochers*, ou d'éminences feuillées comme les *pourpres*. On trouvera des exemples de ces termes à l'article général de chaque claſſe de coquilles.

Couleurs des Coquilles.

M. *de Réaumur* dit que la couleur des coquilles eſt une ſuite néceſſaire de la maniere dont croît la coquille du limaçon ; que tout le contour de cette maiſon doit être formé par ſon collier, comme étant la partie la plus proche de la tête ; ainſi il ſuffira que ce collier (qui eſt rayé de taches noires, brunes, &c. égales aux raies de la coquille placées dans le même ſens,) ſoit compoſé de différens couloirs ou cribles particuliers pour former extérieurement une coquille de diverſes couleurs, & variée dans les nuances de ſes couleurs mêmes, au moyen des liqueurs de différentes nuances, ou de ſucs viciés qui auront paſſé par les divers cribles. A l'égard des limaçons dont le corps vers le collier eſt diapré de différentes couleurs, ces taches répondent à des taches ſemblables à celles dont la coquille eſt peinte. Ce mécaniſme & cette correſpondance entre les raies ou les diaprures ſur les colliers, & ſur celles dont les coquilles ſont tracées, étant une fois admis, on peut concevoir la régularité des rubans ou lignes ; quant à l'irrégularité de ces taches ſur quelques coquilles, le déplacement bruſque de l'animal ſuffit pour cela. On a remarqué que la robe des vieux coquillages eſt ornée de couleurs moins vives que celles dont l'animal eſt d'un âge moyen : les jeunes coquilles ont auſſi les couleurs de la bouche plus foibles.

Crue des Coquillages, leur mouvement progreſſif, leur adhéſion, &c.

Entre les animaux à coquilles les uns ſont carnaſſiers, tels que les *pourpres*, qui percent les coquillages & en mangent les petits habitans ; d'autres ſe nourriſſent des eaux qu'ils pompent, & qui contiennent des parties graſſes, herbacées, & même de petits inſectes ou des vers ; car ces êtres innombrables ſont ſemés dans toute la nature ; la moindre goutte d'eau en contient quelquefois un grand nombre. Parmi les coquillages, les uns reſtent enſevelis dans le limon ; d'autres s'en élevent pour reſpirer ſur la ſurface de l'eau : les *lépas*, qui ſont attachés aux rochers, ſortent de leur place pour aller

chercher l'aliment. Les *oreilles de mer* vont paître pendant les nuits des beaux jours. On remarque que les uns vont chercher leur nourriture, ainsi que tous les animaux; les autres, collés dans les lieux de leur naissance, tels que les *huîtres* & les *orgues de mer*, extraient, à la maniere des plantes, leur nourriture du fluide ou de la matieré ambiante. On peut croire que les gros animaux à coquilles qui tiennent le fond des mers, y sont immobiles: leur grosseur & leur pesanteur spécifique, qui va quelquefois jusqu'à deux cens livres & plus, sont des preuves de leur stabilité, au moins de l'extrême lenteur de leur mouvement progressif. Au reste, les testacées qui marchent sont presque tous à couvert de toute injure & à l'abri des poursuites de leurs ennemis. Ils transportent sans peine leur demeure où ils veulent, & ils se trouvent toujours chez eux, en quelque pays qu'ils voyagent. Ils ne la quittent jamais; elle est attachée à leur corps par un ligament, qui dans les univalves turbinés tient à la premiere spire intérieure de la coquille: c'est comme un vaisseau muni de tous ses agrès, dont l'animal se sert pour se transporter dans les différens endroits où il veut aller; sa manœuvre toute simple est des mieux concertée. Voyez le *buccin* tant marin que fluviatile: cet animal a reçu des mains de la Nature une grande peau musculeuse qu'il alonge & resserre à volonté; veut-il quitter le fond de l'eau pour prendre l'air à la surface de cet élément, il vide son vaisseau de toute l'eau qui pourroit s'y trouver en étendant sa peau musculeuse, de facon qu'elle en bouche toutes les voies & en remplisse exactement toute la capacité sans déborder, & il tourne en haut la proue ou la partie pointue de sa coquille pour fendre l'eau plus facilement: cette manœuvre finie, il donne le mouvement à la machine, & il arrive sans peine à la superficie; alors il lui suffit de faire déborder quelque peu sa peau musculeuse tout autour de sa coquille, pour rester plus facilement suspendu dans l'eau, jusqu'à ce qu'ennuyé ou pressé par la faim, il soit obligé de faire quelque trajet pour trouver de quoi pâturer; c'est en ce moment qu'il étend deux especes de cornes larges, aplaties, & cependant coni-

ques, qui lui ſortent derriere la tête & lui ſervent tour à tour de voile, de gouvernail & de rames : s'il eſt raſſaſié & qu'il lui prenne fantaiſie de regagner le fond de l'eau, ici la manœuvre change ; il a beſoin d'eau dans ſon vaiſſeau pour le couler à fond : pour cela il lui ſuffit d'étendre & d'alonger ſon cou hors de ſa coquille, la peau muſculeuſe qui fait partie de ſon cou, ſe trouvant rétrécie, l'eau entre de toute part & ſubmerge le vaiſſeau. Cette mécanique eſt une induſtrie naturelle à tous les limaçons : on préſume bien qu'il y a quelques différences dans les manœuvres à cauſe de la différente configuration de leurs coquilles qui exige une différente poſition ; par exemple l'eſpece appelée *cornet de St. Hubert* ou *de chaſſe*, tourne ſa coquille ſur le plat pour ſe ſoutenir facilement ſur la ſuperficie de l'eau. Conſultez maintenant la marche du *nautile*. Les coquillages, ainſi que les autres animaux, ont des ſenſations proportionnées à leurs beſoins. Celles des coquillages ne paroiſſent pas bien exquiſes ; cependant on dit qu'ils ſe retirent lorſqu'ils entendent du bruit, & que lorſqu'on va pour les pêcher, on garde un profond ſilence. La Nature, qui veille ſur tous les êtres créés, leur a donné à tous les moyens néceſſaires de conſervation.

Les coquillages qui vivent dans le ſable & ſous la boue ont un ou deux tuyaux, plus ou moins longs, ſelon que ces animaux s'enfoncent plus ou moins dans le ſable. C'eſt par le moyen de ces tuyaux qu'ils ſe conſervent une communication libre avec l'eau qui eſt au-deſſus d'eux.

Certains coquillages adherent d'une maniere involontaire ſur les ſables, les rochers ; entaſſés les uns ſur les autres ; ils y ſont collés par une eſpece de glu, qui eſt le ciment univerſel dont la Nature s'eſt ſervie toutes les fois qu'elle a voulu, pour ainſi dire, bâtir dans la mer. Ces coquillages ainſi fixés dans les mers, réſiſtent à la violence des eaux, dont les mouvemens bruſques & violens les emporteroient ; d'autres ſe cramponnent pour ainſi dire à la maniere des *écreviſſes de mer*, des *homars ;* les *moules de mer*, la *pinne marine*, & autres s'attachent ſur différens corps, & s'en détachent à volonté à l'aide de leurs fils ; d'autres, ainſi que *l'œil de*

bouc, espece de *lépas*, s'attachent pas une base très-plate à des surfaces très-polies; & ils y adherent avec tant de force, que mis dans une position verticale, il faut des poids de vingt & trente livres pour leur faire lâcher prise. Cette adhérence si forte de l'œil de bouc, vient d'une glu qui sort de son corps.

Tout ce qui vient d'être dit de la structure organisée tant interne qu'externe des coquillages de mer, est applicable aux coquillages d'eau douce. Ces derniers sont seulement moins variés dans leurs genres & dans leurs especes: ils n'ont ordinairement que deux cornes, au lieu qu'on en voit quatre dans les coquillages de mer & dans ceux de terre. La mer fournit d'ailleurs infiniment plus de coquillages, & plus beaux que tous les fleuves, les rivieres & les lacs pris ensemble. La couleur des coquillages d'eau douce est de beaucoup inférieure à celle des coquillages de mer; effet que l'on attribue au défaut de particules salines; ce qui rend aussi ces coquillages mal-sains & peu propres pour la table, sur-tout les moules, dont la chair est dure & indigeste. La terre nourrit, ainsi que les eaux, des coquillages. On ne connoît que cinq genres de ceux qui sont couverts de coquilles; savoir, les *limaçons*, les *buccins*, les *conques sphériques*, les *vis* & les *lépas*. La classe des vers nuds, qui paroissent de la même espece que les limaçons de terre, se réduit à la seule limace, dont il y a plusieurs especes. Les limaces pondent des œufs tout bleus, & gros comme des grains de poivre, qu'elles cachent en terre avec grand soin. *Voyez* LIMACE.

De ce qui vient d'être exposé concernant les coquillages, il résulte que l'animal est formé avant sa coquille, & que leur structure intérieure est bien différente de celle des poissons. Leur ventre suit la bouche, & la bouche s'attache aux intestins. Comme ces animaux sont privés de sang, l'humeur dont ils sont remplis leur en tient lieu. Leur chair est moins attachée à la coquille que celle des poissons l'est à l'écaille: elle n'y tient que par un point au sommet. On doit encore remarquer que dans les coquillages qui, comme les huîtres, doivent rester fixés toute leur vie, la coquille est d'a-

bord couverte d'une matiere mucilagineuſe capable de la coller aux différens corps auxquels elle peut toucher ; cette matiere fait la premiere adhéſion, qui ſe fortifie enſuite par les ſucs qui ſervent à l'accroiſſement de la coquille. Dans les coquillages deſtinés à changer de place, la coquille eſt fort nette au dehors : toutes les coquilles ſont égales, très-polies en dedans, & en dehors ſouvent raboteuſes ou épineuſes, *cochleæ mucronatæ.*

Au reſte les caracteres que l'on aſſigne vulgairement aux coquilles & qui ſe réduiſent aux formes & aux couleurs, ne pourroient ſervir à en diſtinguer les différentes eſpeces, s'ils ſe réuniſſoient tous dans chaque eſpece particuliere ; mais heureuſement on y trouve toujours un caractere ſpécifique qui donne moyen d'employer un nom, une épithete, même une phraſe pour déſigner une coquille & la diſtinguer parfaitemenr des autres : on a même trouvé le moyen en faveur de ceux qui ne veulent prendre qu'une légere teinture de l'Hiſtoire Naturelle des coquilles, de ſubſtituer aux phraſes des Naturaliſtes, des noms uſités tels que ceux des choſes auxquelles elles paroiſſent reſſembler : de-là ſont venus le *chou*, le *coutelier*, le *ruban*, la *lampe*, le *cor de chaſſe*, l'*oreille de mer*, le *cœur*, la *conque de Vénus*, &c. Parmi ces noms il y en a qui caractériſent aſſez bien les coquilles auxquelles on les a donnés. Mais le langage des Naturaliſtes eſt généralement plus connu. Voyez l'article *Limaçon* pour avoir une idée plus complette de la crue des coquilles.

Maniere de pêcher, de ramaſſer les Coquilles & de les encaiſſer.

Lorſqu'on ſe promene ſur la greve d'une mer, il ne faut pas croire que toutes les coquilles qu'on y trouve ſont originaires du lieu. Il y a de ces animaux voyageurs, & que la mer, à l'occaſion d'une tempête, charie ou dépoſe quelquefois en abondance ſur des rivages éloignés ; rarement alors leur coquille eſt bien conſervée. Il y a cinq manieres de pêcher les coquillages ; ſavoir, *à la main*, au *rateau*, à la *drague*, au *filet* & en *plongeant*. Dans l'Inde on fait pêcher les coquilles par des Negres qui ſont au fait de cette manœuvre.

Communément l'un descend un panier rempli de pierres, & celui qui plonge jette ces pierres & les remplace par des coquilles. Les coquilles que la mer amene par son reflux sur ses bords, sont plus ou moins mutilées, ou roulées, ou altérées dans leurs couleurs. Souvent l'on profite du retour des grandes marées pour en ramasser, & particuliérement dans les temps des équinoxes; parce que la mer montant plus qu'en d'autres temps, & se retirant plus qu'elle n'a coutume, on peut avancer plus loin sur la greve, y marcher à pied, & prendre les coquillages à la main. Souvent aussi le coquillage s'ensable, alors il faut fouler le sable avec le pied, c'est un moyen de le faire sortir. Les Negres plongeurs pour pêcher des coquilles fixes, sont armés d'un fer pointu qui leur sert à détacher non-seulement des huîtres, mais encore des madrépores, des lithophites, & en même temps à se défendre contre les animaux de mer dangereux. Sur nos côtes on drague les coquillages; mais cette maniere endommage leur robe. On retire facilement l'animal de sa coquille en la mettant dans l'eau chaude ; on tâche cependant de conserver le ligament de la charniere des bivalves : cette attention empêche que les valves ne soient dépareillées. Quant aux multivalves, on les laisse simplement sécher d'elles-mêmes sans en faire sortir l'animal. L'odeur qui en résulte n'est pas très-désagréable ni de longue durée, sur-tout quand à la sortie de la mer, on a eu soin de les plonger deux ou trois fois dans l'eau douce.

La plupart des coquilles en sortant de la mer, sont revêtues ou d'un drap, ou d'un tartre marin qui cachent leurs couleurs brillantes : heureusement les curieux savent bien les débarrasser de ces enveloppes pour jouir de tout ce qu'elles peuvent offrir d'agréable à la vue, &c. On a encore l'attention de ne point séparer les coquilles qui se trouvent attachées plusieurs ensemble. On aime à voir dans les cabinets, des groupes d'huîtres, de glands de mer, d'arches de Noé, de pousse-pieds, de tubulaires, ou plutôt de tuyaux marins, &c.

Ceux qui envoient des coquilles sont dans l'usage de les mal encaisser. On doit toujours avoir la précaution de séparer celles qui sont pesantes, ou grosses, ou épaisses, de celles qui sont légeres, petites & minces.

L'on doit envelopper de papier celles qui, comme les rouleaux, ſont unies & ſolides; remplir de coton la bouche de celles qui ont peu de conſiſtance; & lorſqu'elles ſont très-fragiles, les mettre ſéparément dans des boîtes. Les coquilles épineuſes doivent être entremêlées de varec deſſalé & bien ſéché, ou même de coton, & non pas de ſon ni de ſciûre de bois, qui s'affaiſſant à la longue, laiſſent un vide dans lequel les coquilles ſe heurtent les unes contre les autres.

Pourrions-nous terminer cet article ſans rapporter l'uſage que pluſieurs peuples ont fait & font encore à préſent des coquilles, corps qui, par la variété & l'élégance de leurs formes, la beauté & la vivacité de leurs couleurs, & par mille autres ſingularités, font aujourd'hui l'objet de la recherche & de l'amuſement de tant de curieux. L'eſpece appelée *monnoie de Guinée*, petite porcelaine qui eſt nommée vulgairement *pucelage* ou *colique*, ſert en effet de monnoie en Guinée, & même aux îles du Cap-Vert, à Léonda, au Sénégal, à Bengale & dans quelques îles Philippines. A Bengale on en fait encore des braſſelets, des colliers & d'autres bijoux. Quelques Indiens, ſur-tout à Zangaguara, en font des ceintures de nudité, c'eſt-à-dire pour couvrir les parties naturelles. Des Canadiens en font auſſi des ceintures & des colliers de paix. On y diſtingue la came, violette en dedans, qui ſe trouve dans les mers de l'Occident, & des morceaux de lambis, couleur de roſe. Nul traité entr'eux ni avec les Officiers du Roi, qu'on ne ſe préſente de part & d'autre ces ſortes de colliers, pour aſſurance de ſa parole. En Egypte & en Afrique les Dames pendent pour ornement des coquillages à leurs oreilles & à leur cou. Les Grecs en compoſoient autrefois un fard avec du ſuc de citron ou avec de la pommade dont ils ſe frottoient le corps. Les habitans de Tyr retiroient autrefois du *murex*, une belle couleur pourpre dont ils faiſoient uſage en teinture. Les Turcs & les Levantins garniſſent les harnois de leurs chevaux avec des *cauris*, & en revêtent des vaſes avec une adreſſe ſurprenante. Dans l'île de Sainte-Marthe elles ſont employées à orner les nattes de joncs & de palmes qui couvrent les murailles. Des ouvriers ont l'art de tirer du *burgau* une

belle nacre, nommée dans le commerce *burgaudine*; qu'on incruſte d'or & dont on fait des *navettes*. Combien d'ouvrages, tels que tabatieres, boîtes à mouches, manches de couteaux, cuillérs, jetons, &c. ſont faits avec la nacre de l'huître à perle. On fait avec les *cames*, des bagues ſculptées, que l'on appelle *camées*. Les huîtres produiſent des perles qui ſervent d'ornement; & leur groſſeur ainſi que leur orient, contre-balancent quelquefois la valeur & le brillant du diamant. Des perſonnes induſtrieuſes font des bouquets de fleurs avec des coquilles; & l'art avec lequel on choiſit & on arrange ces petites coquilles diverſement colorées & figurées, trompe ſouvent les yeux. On en fait auſſi de jolis compartimens de deſſein ſur les criſtaux de deſſert. On en exécute aujourd'hui en France très-parfaitement & avec tant de dextérité, qu'on ne peut rien voir de plus agréable en ce genre. Chez les Romains, les coquilles nommées *buccins* ſervoient de trompettes à la guerre : ce ſont ces mêmes coquilles que les Hollandois nomment *trompettes*. Les Sauvages, peuple amateur du chant & de la danſe, joignent enſemble des *tonnes*, des *buccins*, des *porcelaines*, des *caſques*, & en forment des eſpeces de lyre, qui étant expoſées à un courant d'air, rendent un certain bruit propre à les animer dans leurs danſes. On fait dans quelques pays avec les *nautiles*, des coupes dont on ſe ſert en place de verre à boire. Avant l'uſage des feves, établi aujourd'hui dans pluſieurs endroits, les coquilles ſervoient dans les grandes aſſemblées pour donner ſon ſuffrage. La Loi de l'Oſtraciſme tire ſon nom du mot ὀστρακον, qui ſignifie *huître* ou *coquille*. Cette Loi, comme l'on ſait, fut établie chez les Athéniens pour exiler pendant dix années ceux que leurs grandes richeſſes ou leur grand crédit avoient rendus ſuſpects au peuple : on ſe ſervoit de coquilles ſur leſquelles on écrivoit le nom de l'exilé, & le nombre des ſuffrages devoit excéder celui de ſix cents.

En Corſe on fait des étoffes avec la ſoie ou byſſus de la pinne marine : cette ſoie a beaucoup de rapport avec le byſſus des anciens. On prétend qu'à la Cour de l'Empereur de la Chine l'on joue avec des valves de cames peintes intérieurement, comme nous jouons en France

avec des cartes ; & que dans les Provinces de Kiam-si on pile les coquilles appelées *cauris*, qu'on les enfouit dans terre, & qu'ensuite on les fait entrer dans les pâtes de certaines porcelaines. Aux Indes Orientales, surtout à la côte de Coromandel, on calcine les coquilles pour en faire de la chaux. En Angleterre & en d'autres pays, les coquilles servent à blanchir la cire : les Anglois s'en servent aussi, de même que les Cultivateurs de Sardaigne & de Sicile, pour fertiliser les terres : par ce moyen on produit une espece de *cron* ou de faluniere telle qu'on en trouve en Touraine & en Vexin. En France, dans la Bretagne, à Landernau, on calcine quelquefois les écailles d'huîtres pour faire de la chaux & pour blanchir les toiles. On se sert aussi des valves de petites moules de rivieres, dans lesquelles on fixe par le moyen d'une gomme, de l'or, de l'argent ou autre métal moulu & réduit en poudre, à l'usage des Peintres & des Eventaillistes. On fait avec toutes sortes de coquilles, des grottes ; on en garnit le bord de quelques bassins, on en décore des cascades. Les coquilles servent aussi de modele pour orner certaines sculptures. Il y a plusieurs especes de coquillages dont bien des personnes mangent la chair avec délices, tels sont les moules, les huitres, les lépas, les limaçons, les oursins, &c. Les Romains qui prétendoient que l'usage de ces animaux portoit à la volupté, en admettoient toujours dans leurs repas ; on en abusoit même tellement qu'on fut obligé de promulguer une loi pour les proscrire. *Aldrovande* les appelle *viduarum cupediæ*. *Petrone* s'explique à peu près dans les mêmes termes à cet égard. On lit même dans la Maison Rustique de Varron la maniere dont ils s'y prenoient pour engraisser les coquillages, afin de les rendre plus agréables au goût.

COQUILLES. Nom donné à la partie dure qui recouvre les animaux testacées, & dont la forme varie toujours, suivant la différence de l'espece. Une belle collection de coquilles, distribuée comme il est dit à la suite du mot *Histoire Naturelle*, est une chose fort agréable à voir. Presque tout le monde se laisse d'abord éblouir par le brillant de ces belles enveloppes ; mais bientôt on desire de connoître l'organisa-

tion de tous les animaux qui s'en revêtent : elles fournissent même au Naturaliste un sujet de méditation qui est, pour ainsi dire, indépendant des animaux auxquels elles ont appartenu. Ainsi *Bonanni* a eu raison de dire que les coquillages étoient *recreatio mentis & oculi.*

La plupart des coquilles de mer & des fluviatiles qui ont existé depuis le commencement du monde, existent encore aujourd'hui à peu près sous la même forme. Non seulement cette matiere a la propriété de se maintenir sous la même apparence, sans que les générations des hommes puissent la voir changer de nature, mais elle se multiplie chaque jour, & la quantité des coquilles augmente excessivement par le nombre prodigieux des individus que produisent la plupart des especes de coquillages, & par leur accroissement qui se fait en peu de temps : aussi toutes les mers en sont-elles jonchées. *Voyez au mot* COQUILLAGE. A l'égard des coquilles de mer que l'on trouve dans tous les pays du monde habité, soit dispersées dans les plaines, soit réunies en plusieurs endroits en assez grande quantité pour former des terrains fort étendus, &c. rien ne prouve mieux le changement qui est arrivé à notre globe. Souvent les coquilles-fossiles sont mêlées dans les graviers, les craies, les marnes, les argiles, &c.

Comme les coquilles sont une des matieres les plus abondantes que nous appercevions sur la surface de la terre & dans son sein, jusqu'aux plus grandes profondeurs où il a été ouvert ; & que de toutes les parties des animaux, si on en excepte les dents, les coquilles sont celles qui se conservent le plus long-temps après la mort de l'animal ; il est facile de concevoir comment ces sortes d'enveloppes se trouvent ainsi dans la terre, séparées de leurs animaux, & avoir cependant conservé une figure analogue à celles des coquilles vivantes. On trouve aussi des coquilles pétrifiées. *Voyez à l'article* PÉTRIFICATION & celui de FOSSILES.

Fin du Tome second.





